97-84306-7

Zentis, Franz

Die deutsche Marmeladen-industrie in...

[S.l.]

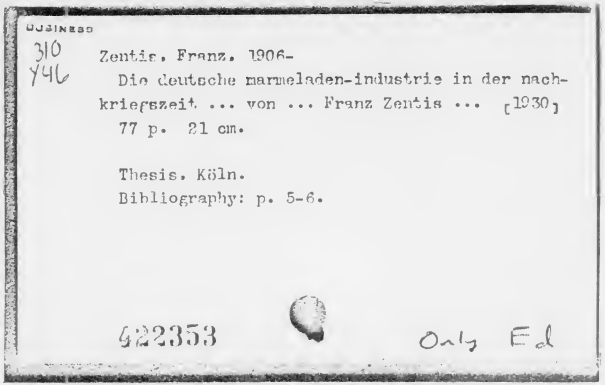
[1930]

97-84306-7
MASTER NEGATIVE #

COLUMBIA UNIVERSITY LIBRARIES
PRESERVATION DIVISION

BIBLIOGRAPHIC MICROFORM TARGET

ORIGINAL MATERIAL AS FILMED - EXISTING BIBLIOGRAPHIC RECORD



RESTRICTIONS ON USE: *Reproductions may not be made without permission from Columbia University Libraries.*

TECHNICAL MICROFORM DATA

FILM SIZE: 35MM REDUCTION RATIO: 11:1 IMAGE PLACEMENT: IA (IIA) IB IIB

DATE FILMED: 1-14-98 INITIALS: PB

TRACKING # : 30737

FILMED BY PRESERVATION RESOURCES, BETHLEHEM, PA.

Bus

Univ. Exchange DEC 16 1930

Die deutsche Marmeladen-Industrie

in der Nachkriegszeit

◆

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Doktorwürde
der wirtschafts- und sozialwissenschaftlichen Fakultät
der Universität Köln.

Vorgelegt von
Dipl.-Kfm.
Franz Zentis
Aachen.

Jan. 17, 1931 DA/Hee
26 : GSP

Referent: Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. Eckert.
Korreferent: Prof. Dr. Seyffert.

Tag der mündlichen Prüfung:
12. Februar 1930.

D 310
Y46

Vorwort.

Die vorliegende Arbeit schildert die Lage der deutschen Marmeladen-Industrie und berücksichtigt in erster Linie die Verhältnisse der Nachkriegszeit. Der Begriff „Marmelade" ist dabei im engsten Sinne des Wortes gefaßt, die Mus- und Krautfabriken sind also nicht in die Betrachtung einbezogen worden.

An Literatur über die Marmeladen-Industrie gibt es bisher nur zwei Werke: eine Dissertation von Jüttner und eine volkswirtschaftliche Abhandlung von Tiegs. Beide Werke behandeln die Marmeladen-Industrie bis zur Nachkriegszeit, sodaß die vorliegende Arbeit als Ergänzung zu diesen Ausführungen dienen kann.

Die Angaben in dieser Arbeit entstammen hauptsächlich kleineren Artikeln der Fachzeitschriften für die Konserven-Industrie, sowie den Versammlungsberichten der Fachverbände. Manche wertvolle Anregung habe ich sodann während meiner praktischen Ferientätigkeit und in persönlichen Aussprachen mit den Geschäftsführern der Fachvereine erhalten.

Gliederung.

Seite

A. Die Entwicklung der deutschen Marmeladen-Industrie bis zur Aufhebung der Zwangswirtschaft nach dem Kriege 7

B. I. Die wirtschaftlich-technischen Grundlagen der Marmeladen-Industrie. 7
1. Standortsfragen 11
2. Betriebsgröße und Betriebsform 14

II. Die Umstellung der deutschen Marmeladen-Industrie von der Quantitäts- auf die Qualitätsherstellung. 18
1. Die Gründe für die Umstellung 18
2. Die Durchführung der Umstellung 21
a) Die Beseitigung der kriegswirtschaftlichen Einrichtungen 21
b) Der Einfluß der Kreditnot und des Konkurrenzkampfes 23
c) Die Anpassung der gesetzlichen Vorschriften an die veränderten Verhältnisse 24
aa) Die Begriffsbestimmungen für Marmeladen und Konfitüren 25
bb) Die Regelung der Pektinfrage 27
cc) Die Regelung der Stärkesirupfrage 29
3. Die Absatzverhältnisse nach der Umstellung. 31
a) Das Absatzgebiet und die Absatzhöhe 31
b) Die Konkurrenz der Haushaltherstellung 34
c) Die Abnehmergruppen und die Form des Handels . . 36

III. Die Zusammenschlußbestrebungen in der deutschen Marmeladen-Industrie. 40
1. Die bestehenden Vereinigungen 40
2. Die Schwierigkeiten bei der Kartellierung 45
3. Die Zusammenschluß fördernden Momente 50
4. Möglichkeiten und Aussichten für das Zustandekommen eines Zusammenschlusses 53

IV. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Marmeladen-Industrie in ihren Beziehungen zu den Rohstofflieferanten. 56
1. Die Marmeladen-Industrie und der Obstbau. 56
a) Der deutsche Obstbau und der Obstbedarf der Marmeladen-Industrie 56
b) Organisationsmängel im deutschen Obstbau und ihre Auswirkungen auf die Marmeladen-Industrie . . 64
2. Die Marmeladen-Industrie und die Zucker-Industrie. 70
a) Die Zucker-Industrie vor und nach dem Kriege . . 70
b) Der Zuckerbedarf der deutschen Marmeladen-Industrie 75

Quellenangabe.

Allgemeine Literatur.

Hirsch, Julius. Artikel: „Abriß der Standortslehre" im Grundriß der Betriebswirtschaftslehre, Bd. II: Die Betriebsverwaltung. Leipzig 1927.

Kestner, Fritz. Der Organisationszwang. Berlin 1927.

Liefmann, R. Kartelle, Konzerne und Trusts. Stuttgart 1927.

Philippovich, E. Grundriß der politischen Oekonomie, Band II. Tübingen 1922.

Weber, Alfred. Reine Theorie des Standortes. Heidelberg 1909.

Fachliteratur.

Bode, Alexander. Erwerbsobstbau in Deutschland. Leipzig 1914.

Bovenschen, A. Gemüse und Obst. Geschichte der Reichsstelle für Gemüse und Obst und ihre Arbeit. Berlin 1919.

Braun, von, E. Arbeitsziele der deutschen Landwirtschaft nach dem Kriege, Berlin 1918.

Degener, P. Zur Frage der Jam- und Marmeladen-Industrie. Arbeiten der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Berlin 1899.

Deutsches Nahrungsmittelbuch. Heidelberg 1909.

Deutsche Obstbaugesellschaft. Deutschlands Obstbau und Obstverwertung. Braunschweig 1922.

Folleniusund Feßmann. Der Zucker im Kriege. Berlin 1917.

Glaser, St. Die Konfitürenfabrikation. Braunschweig 1923.

Handwörterbuch der Betriebswirtschaft. Artikel: Betriebswirtschaftslehre eines Konserven-Industrie-Betriebes. Stuttgart 1926.

Hecht, Hans. Die Zwangsbewirtschaftung der Obstkonserven während des Krieges. Phil. Dissertation. Heidelberg 1924.

Hempel, B. Kann der deutsche Gemüse- und Obstbau noch den steigenden Inlandsbedarf decken? Braunschweig 1929.

Hotter, E. Die Marmeladen-Industrie. Graz 1903.

Jacobsen, E. Handbuch für die Konserven-Industrie, Konservenfabriken und den Konservengroßbetrieb. Berlin 1926.

Jüttner, H. Die deutsche Marmeladen-Industrie und ihre volkswirtschaftliche Bedeutung. Phil. Dissertation. Leipzig 1921.

Kochs, J., und Knauth, A. Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung. Berlin 1919.

Liebrecht, W. Die Obstwein-Industrie in Deutschland unter besonderer Berücksichtigung der Faktoren, von denen sie abhängt: Obstbau und Obsthandel. Staatsw. Dissertation. Würzburg 1921.

Lippold, E. Obstkonserven, Fruchtsäfte und Marmeladen. Leipzig 1914.

Marcuse, A. E. Die deutsche Konserven-Industrie. Phil. Dissertation. Berlin 1918.
Mueller, R. Das Konservieren als Mittel zur Ueberwindung der zeitlichen Unterschiede zwischen Angebot und Nachfrage. Staatswissensch. Dissertation. Tübingen 1922.
Peter, von, H. M. Die wirtschaftliche Lage der deutschen Obst- und Gemüsekonserven-Industrie nach dem Kriege. Staatsw. Dissertation. Breslau 1925.
Seidel, W. Die deutsche Gemüsekonserven-Industrie. Staatsw. Dissertation. Köln 1927.
Stromeyer, H. Warum hat die deutsche Zucker-Industrie nach dem Kriege nicht mehr die Bedeutung wie vor dem Kriege? Arbeiten der Deutschen landwirtschaftlichen Gesellschaft. Heft 349. Berlin 1927.
Sucharipa, R. Die Pektinstoffe. Braunschweig 1925.
Tiegs, B. Die Marmeladen-Industrie. Braunschweig 1922.
Wagner, C. Konserven und Konserven-Industrie in Deutschland. Phil. Dissertation. Jena 1907.
Walter, E. Die Früchte und ihre Verwertung für Dauerprodukte. Leipzig 1919.
Wendelmuth, G. Ueber die Gelierfähigkeit von Obstsäften und Pektinlösungen. Phil. Dissertation. München 1924.
Zahn, F. P. Deutschlands Obstbau und -Produktion in Beziehung gesetzt zu seinem Obstbedarf und -Handel unter besonderer Berücksichtigung der einheimischen Obstversorgung. Phil. Dissertation. Leipzig 1927.

Zeitschriften usw.

Die Zwangsbewirtschaftung der Marmelade, 1916 bis 1920. Tätigkeitsbericht der Reichsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen (Roma). Berlin 1920.
„Die Konserven-Industrie", vereinigt mit „Allgemeine Konserven-Zeitung", amtliches Fachorgan aller Konserven-Industrie-Verbände. Braunschweig, Jahrgänge 1922 bis 1929.
„Braunschweigische Konserven-Zeitung". Braunschweig, Jahrgänge 1924 bis 1929.
Konserventechnisches Taschenbuch. Braunschweig 1928.
Reichsadreßbuch für die Konserven-Industrie. Braunschweig 1927.
Jahrbücher der „Einkaufsgesellschaft der deutschen Konserven-Industrie". 1926 bis 1929.
Berichte der Hauptversammlungen des „Vereins der Konserven-Industriellen" der Jahre 1922 bis 1929.
Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands. Dezemberhefte 1907 bis 1928.
Statistische Jahrbücher für das Deutsche Reich. 1924, 1925, 1928.

A. Einleitung.

Die Entwicklung der deutschen Marmeladen-Industrie bis zur Aufhebung der Zwangswirtschaft nach dem Kriege.

Die deutsche Marmeladen-Industrie ist ein verhältnismäßig junger Wirtschaftszweig. Ihre Entwicklung setzt erst in den letzten Jahren des vergangenen Jahrhunderts ein. Damals war man bestrebt, eine Erhöhung des inländischen Zuckerverbrauchs herbeizuführen; denn man befürchtete einen erheblichen Rückgang der Ausfuhr deutschen Zuckers nach Nordamerika infolge der Konkurrenz des Rohrzuckers, und hoffte, sich durch die Erschließung neuer Absatzwege im Inland von der Ausfuhr unabhängiger zu machen[1]). Diesen Bestrebungen hat die deutsche Marmeladen-Industrie ihren Aufschwung zu verdanken.

Zwar hatte schon im Jahre 1843 ein Dresdener Betrieb zum ersten Male die Herstellung von Marmelade aufgenommen, und bis zu den neunziger Jahren waren etwa fünfzig Fabriken zur Produktion von Marmelade übergegangen. Doch konnte man bis dahin noch nicht von einer Industrie sprechen; denn die Betriebe stellten die Marmelade in Handkesseln über offenem Feuer her. Meist wurden Obsttrester verarbeitet, die von der Obstweinbereitung übrig geblieben waren. Diese wurden nach Zusatz von 10 bis 20 % Fruchtsaft verkocht, mit 60 bis 70 % Kapillärsirup aufgefüllt und entsprechend gefärbt und aromatisiert.

Als Brotaufstrich war die Marmelade vor 30 bis 40 Jahren noch unbekannt; hauptsächlich wurde sie von Bäckern und Konditoren verarbeitet. Lediglich in wohlhabenden Kreisen aß man feinere Jams und Konfitüren, die meist aus England stammten. Diese galten jedoch als Luxusartikel und waren für den Massenkonsum viel zu teuer.

Im Jahre 1900 finden wir erstmalig eine Angabe über die Zahl der bestehenden Marmeladenfabriken[2]); damals gab es im ganzen 59 Betriebe, und zwar 28 reine Marmeladen- und Musfabriken und 29 gemischte Betriebe, in denen neben Marmelade auch Fruchtsaft, Kunsthonig usw. hergestellt wurde. Stegemann[2]) erfaßt allerdings nur „wirkliche Fabriketablissements" und läßt die kleinen Unternehmungen unberücksichtigt. Abgesehen davon, daß diese Unter-

[1]) Degener, a. a. O. Seite 7.
[2]) F. Stegemann, Handbuch der Wirtschaftskunde, 834/35.

scheidung ohne genaue statistische Abgrenzung sehr schwankend ist, ergeben sich dabei für die Marmeladen-Industrie zu Beginn des neuen Jahrhunderts viel zu kleine Zahlen; denn bei den Marmeladenfabriken dieser ersten Periode handelt es sich meist um solche kleineren Unternehmungen, die in ihrer Gesamtheit erst ein richtiges Bild von dem damaligen Stand der Marmeladen-Industrie abgeben können. Die Gesamtleistungsfähigkeit der Marmeladen-Industrie betrug nach roher Schätzung um diese Zeit etwa 30- bis 60 000 Zentner; doch ist es sehr zweifelhaft, ob damals schon diese Höchstausnutzung erreicht wurde.[3])

Von der Jahrhundertwende ab nimmt der Umfang und die Bedeutung der deutschen Marmeladen-Industrie dauernd zu. Es gab:[4])

1900	58 Betriebe
1910	ca. 90 Betriebe
1913	ca. 120 Betriebe
1914	149 Betriebe

Die Leistungsfähigkeit der am 1. Januar 1914 bestehenden Betriebe war folgende:[4])

in reinen M.-Fabriken	in gemischten Betrieben	zusammen	jährliche Leistungsfähigkeit
1	4	5	unter 500 Zentner
7	3	10	500— 1 000 Zentner
32	30	62	1 000— 5 000 Zentner
13	17	30	5 000— 10 000 Zentner
12	13	25	10 000— 30 000 Zentner
3	3	6	30 000— 60 000 Zentner
2	4	6	60 000—100 000 Zentner
3	2	5	über 100 000 Zentner
73	76	149	

Eine wirkliche Großindustrie gab es also nur in elf Betrieben. 72 % aller Fabriken hatten eine kleine oder mittlere Leistungsfähigkeit. Die Höchstausnutzung der für die Marmeladenherstellung vorhandenen Einrichtungen hätte eine Menge von 2 bis 2,5 Millionen Zentner ergeben; es wurden aber nach ziemlich übereinstimmenden Berechnungen im Betriebsjahr 1913/14 nur etwa 800 000 Zentner hergestellt.

In der Zeit von 1900 ab nahm nicht nur die Zahl der Fabriken zu; auch die Qualität der Erzeugnisse wurde verbessert. Dies ist zum Teil darauf zurückzuführen, daß man die Fabrikationsmethoden der englischen Jamfabriken übernahm. In England[5]) war der Genuß von Marmelade schon lange beliebt und die Fabrikationstechnik

[3]) Vergl. Jüttner, Konserven-Industrie, Jahrg. 22, Seite 8.

[4]) Jüttner, Konserven-Industrie, Jahrg. 1922, Seite 15.

[5]) Der Engländer bezeichnet als „marmalade" nur das Obstprodukt, welches aus Orangen hergestellt ist; alle übrigen Zubereitungen aus Obst und Zucker bezeichnet er als „Jam". (vom to jam = zusammenpressen.)

infolgedessen der deutschen bedeutend überlegen. Manche Fabriken stellten deshalb englische Marmeladenmeister an oder sie verpflichteten für ihre Werke Kocher, die in englischen Fabriken gearbeitet hatten. Bei anderen Betrieben gingen die Leiter oder die Söhne der Betriebsinhaber selbst nach England, um dort das Kochen von Marmelade zu erlernen. Zudem gründeten ausländische Unternehmen Zweigfabriken in Deutschland oder beteiligten sich an deutschen Fabriken. (Tangermünder Marmeladenfabrik, Konservenfabrik Helvetia in Groß Gerau.)

Die Folgen dieser klugen Politik wirkten sich sehr bald zum Vorteil für die deutsche Marmeladen-Industrie aus; denn die Marmeladenerzeugnisse wurden in Deutschland qualitativ von Jahr zu Jahr besser, und man kann behaupten, daß sie bei Kriegsausbruch den ausländischen Fabrikaten an Güte nicht mehr nachstanden.

Einen ungeheueren Aufschwung nahm die deutsche Marmeladen-Industrie während des Krieges. Abgesehen von den direkten Kriegs-Industrien gibt es wohl keinen Produktionszweig, der durch den Krieg so hohe Bedeutung erlangt hat, wie die Marmeladen-Industrie. Der plötzlich einsetzende Mangel an fetthaltigen Brotaufstrichmitteln hatte die Nachfrage nach zuckerhaltigen Erzeugnissen sehr stark gesteigert. Immer größere Massen Konsum-Marmelade wurden damals für die Heeres- und Zivilversorgung angefordert; die Folge war, daß die Marmeladenherstellung und -Verteilung nicht mehr freihändig erfolgen konnte, sondern unter die Zwangswirtschaft des Staates kam. Im Juli 1916 wurde auf Veranlassung des Kriegsernährungsamtes die „Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen" (Koma) gegründet, welche neben der Beschaffung der Rohstoffe nach und nach auch die ganze Fabrikkontrolle, die Durchschnittsverrechnung und die Rationierung der Fertigfabrikate durchführte. Die Kriegsgesellschaft wurde später in eine Reichsgesellschaft umgeändert und hat bis zum 1. Januar 1921 bestanden. Die Rolle, die sie während der Jahre ihres Bestehens spielen mußte, war, wie die aller Kriegsgesellschaften, wenig dankenswert.

Sie hatte von vornherein einen schwierigen Stand, weil die Gründung und der Erlaß der ersten Verordnung (5. August 1916) zu einer Zeit erfolgten, als die Apfel- und Pflaumenernte bereits in vollem Gange war. Während des Herbstes gestalteten sich die Arbeiten noch schwieriger; denn die Maßnahmen, die von der Industrie für die Obsteinkäufe vorgeschlagen waren, wurden nicht rechtzeitig durchgeführt, und vor allem hatte die damals sehr schnell angeordnete Beschlagnahme der Aepfel- und Pflaumenernte infolge ungenügender Organisation nicht den gewünschten Erfolg. Die Bevölkerung konnte daher nur mit einem Produkt versehen werden, das stark mit Kohl- und Steckrüben gestreckt war. Gerade die Verteilung dieses Erzeugnisses, das man mit Absicht nicht als Marmelade, sondern als „Kriegsmus" bezeichnete, war neben der Obstbeschlagnahme die Hauptursache, weshalb die Zwangsbewirtschaf-

tung der Marmelade von Anfang an bei allen Teilen der Bevölkerung keine Gegenliebe fand.

In den folgenden Wirtschaftsjahren war die Organisation der Marmeladenversorgung wesentlich besser; doch reichten in keinem Falle die Obstvorräte aus, um das Programm der Regierung für die Marmeladenverteilung durchzuführen. Die Verarbeitung von Steck- und Kohlrüben wurde zwar auf Grund der üblen Erfahrungen des ersten Jahres verboten; doch es mußte nach wie vor gestreckt werden, und die Streckung erfolgte mit Mohr- und Runkelrüben, die sich für die Verarbeitung zu Marmelade relativ gut eigneten.

Selbstverständlich stand die Marmeladenherstellung während der ganzen Kriegszeit vollkommen unter dem Zeichen der Quantitätswirtschaft. Die Produktionsmengen und die Anzahl der Fabriken betrugen in den Jahren:[6])

Jahr	Produktion	Anzahl der Betriebe
1913/14	ca. 0,8 Mill. Ztr.	120—150
1915/16	ca. 2 Mill. Ztr.	350 (12. Juli)
1916/17	2,350 Mill. Ztr.	516
1917/18	6,954 Mill. Ztr.	
1918/19	6,890 Mill. Ztr.	601
1919/20	ca. 2 Mill. Ztr.	
1920/21	ca. 0,9 Mill. Ztr.	
1921/22	ca. 2 Mill. Ztr.	ca. 400
1922/23	ca. 1,8 Mill. Ztr.	ca. 350
1923/24	ca. 1,5 Mill. Ztr.	ca. 300
1924/25	ca. 1 Mill. Ztr.	ca. 275

Die Qualität des Kriegsmuses ließ natürlich im allgemeinen sehr zu wünschen übrig. Es muß jedoch berücksichtigt werden, daß große Teile der Bevölkerung, vor allem in süddeutschen Gegenden, fabrikmäßig hergestellte Marmelade bis zum Kriegsausbruch nur wenig oder gar nicht gekauft hatten; diese Kreise standen deshalb dem neuen Brotaufstrich von vornherein feindlich gegenüber, weil sie an Stelle der Zuweisung von Marmelade die Zuteilung von Zucker lieber gesehen hätten.

Weiter ist zu berücksichtigen, daß an Obst fast nur Aepfel und Pflaumen zur Verfügung standen. Die wertvollen Edelfrüchte fehlten vollkommen, und es bedarf keiner Erwähnung, daß eine Marmelade besser schmeckt, die einen, wenn auch nur geringen, Zusatz von Edelfrüchten enthält, als eine Marmelade, welche nur aus Aepfeln und Pflaumen besteht und zudem noch gestreckt worden ist.

Besonders ungünstig wirkte es sich sodann aus, daß die Herstellung von Rübenmus vollkommen frei war und nicht von der „Koma" kontrolliert werden konnte. Die behördlicherseits zugeteilte Marmelade konnte deshalb nachträglich leicht mit Rübenmus

[6]) Die Zahlen für 1913/14 und 1916—1919 sind auf Grund der Statistik der Kriegswirtschaft authentisch. Die anderen Zahlen sind errechnet und geschätzt. (Bericht der Wirtschaftlichen Vereinigung, 13. Mai 1927.)

vermischt werden, und in vielen Fällen ist tatsächlich festgestellt worden, daß derartige Mischungen vorgenommen worden sind. Wenn der Verbraucher über solche doppelt gestreckten Marmeladen geklagt hat, so ist dies erklärlich; doch trugen die Marmeladenfabrikanten dafür nicht die Verantwortung, und der Vorwurf war unberechtigt, daß die Fabrikanten überhaupt keine gute Marmelade herzustellen vermöchten. Auch bei anderen Lebensmitteln, z. B. beim Brot, konnte die Versorgung nur mit erheblicher Streckung durchgeführt werden; niemand aber wird den Bäckern heute vorwerfen, daß sie nicht verständen, ein gutes Brot zu backen.

B. Hauptteil.

I. Die wirtschaftlich-technischen Grundlagen für die Marmeladen-Industrie.

1. Standortsfragen.

Nach Alfred Weber[7]) ist für die Wahl des industriellen Standortes entweder die Nähe der Rohstoffe, das Vorhandensein von Arbeitskräften oder die Konsumentennähe ausschlaggebend. Die Orientierung kann in allen drei Fällen verändert werden durch Transportmöglichkeiten und ihre Kosten[8]). Immer aber wird die allgemeinwirtschaftliche Lagenorientierung einer Industrie in ganz bestimmte Richtungen gedrängt und zwar auf Grund des Charakters, der jeder Industrie eigen ist.

Welche Komponenten wirken nun auf die deutsche Marmeladen-Industrie ein, und welche davon sind von ausschlaggebender Bedeutung?

Es können natürlich hier nur die am stärksten wirkenden Kräfte betrachtet werden, und man muß berücksichtigen, daß außer den natürlichen Standortsfaktoren noch die ganze Fülle der gesellschaftlichen Momente (geschichtliches Werden, Steuerpolitik usw.) die reine Theorie durchkreuzen können. Der Praktiker, der sich nur einmal umsieht, kann nach Standortsfaktoren allein oder hauptsächlich nicht kalkulieren; er muß die Kostenvorteile suchen, wo immer er sie findet[9]).

Rohstofforientierung. Soweit frische Früchte im Gegensatz zu vorkonservierten, sogenannten Halbfabrikaten, verarbeitet werden, ist für die Wahl des Betriebsstandortes das Obst allein ausschlaggebend. Demgegenüber treten die beiden anderen Hauptbestandteile und Rohstoffe der Marmelade: Wasser und Zucker, vollkommen zurück. Entscheidend für die Obstorientierung ist die überaus leichte Verderblichkeit des frischen Obstes. Die

[7]) Reine Theorie des Standortes. Vergl. Literaturangabe.

[8]) Philippovich, a. a. O. Seite 364.

[9]) Hirsch, a. a. O. Seite 181.

große Empfindlichkeit sämtlicher Früchte, insbesondere der Beeren, gegen Zerbeulen, Zerdrücken usw., macht eine sofortige Verarbeitung in unmittelbarer Nähe des Vorkommens notwendig. Bei langem Transport verlieren die Früchte an Wohlgeschmack oder sie faulen an, so daß sie zur Fabrikation nur mehr schlecht geeignet sind. Zwar wäre es möglich, das Obst sorgfältig zu pflücken, zu verpacken und beschleunigt zu befördern; doch würden die dazu erforderlichen Kosten niemals in entsprechendem Maße den Ertrag mehren; denn die Marmeladenfabrikation gebraucht große Massen Obst; die Menge hat aber relativ gesehen einen geringen Wert, und der Anteil der Transportkosten und Verpackungsspesen würde das Produkt unverhältnismäßig verteuern.

Die Orientierung der Marmeladen-Industrie zum Rohstoff Obst wird zudem noch gefördert durch die Tatsache, daß hundert Teile Frischobst mit fünfzig Teilen Zucker hundert Teile Marmelade ergeben. Wenn nur frische Früchte, etwa Aepfel, Verwertung finden, kann man annehmen, daß von den Aepfeln bis zur richtigen Konsistenz $^1/_2$ einkochen, daß also $^1/_2$ als feste Marmeladensubstanz übrigbleibt. Dagegen gibt der Zucker, welcher fast bis zu 100 % Trockensubstanz ist, gewöhnlich wieder etwas mehr aus; er nimmt Feuchtigkeit auf und wird ca. 10 bis 20 % schwerer[10]). Zucker ist also ein Reinmaterial, Frischobst hingegen ein Gewichtsverlustmaterial. Folglich werden große Beförderungskosten gespart, wenn die Marmeladenfabrik in obstreichen Gegenden ihren Standort hat.

Die Transportkostenersparnis wird weiterhin dadurch erhöht, daß die fertige Marmelade beim Transport weniger Raum beansprucht, als das frische Obst; die Tendenz zur Obstorientierung wird also verstärkt.

Die Tatsachen geben diesen Ueberlegungen Recht; denn die größte Anzahl der Marmeladenfabriken befinden sich in den obstreichen Gegenden des Rheinlands, Rheinhessens, Niederschlesiens, Sachsens, des Alten Landes (in der Lausitz) usw. Diese Fabriken nehmen erst in zweiter Linie Rücksicht auf die Nähe des Zuckers, der Weißblechfabriken, der Kohlen usw.

Arbeitsorientierung. Ein Einfluß auf den Standort infolge des Vorhandenseins billiger oder qualifizierter Arbeitskräfte läßt sich für die Marmeladen-Industrie im Gegensatz zur Gemüsekonserven-Industrie nirgendwo feststellen.

Zwar wird behauptet[11]), das Entstehen der Berliner Konserven-Industrie sei nicht allein auf den Obstreichtum des Alten Landes zurückzuführen; der Frischobstbedarf Berlins könne diese frischen Früchte sehr gut aufnehmen; vielmehr seien auch die in dortiger Gegend zur Verfügung stehenden menschlichen Arbeitskräfte auf Grund ihrer guten technischen Ausbildung für das Aufblühen der dortigen Konserven-Industrie mit maßgebend gewesen.

[10]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1924, Seite 74.
[11]) Müller, a. a. O. Seite 211.

Diese Tatsache ist aber wohl kaum mehr als ein rein zufälliger Kostenvorteil; denn abgesehen davon, daß die Marmeladen-Industrie außer dem Kocher fast gar keine gelernten Arbeiter nötig hat, spielen die Arbeitslöhne gegenüber den Rohstoffkosten usw. eine so geringe Rolle, daß eine Ableitung durch Arbeitskräfte nie in Frage kommt.

Der Einfluß der Konsumentennähe ist in der Marmeladen-Industrie niemals so stark, daß eine Marmeladenfabrik einzig und allein ihren Standort im Hinblick auf die Nähe eines bedeutenden Absatzzentrums wählt.

Dagegen ist eine Rücksichtnahme auf die Konsumnähe wohl üblich, wenn die Standortwahl in erster Linie durch die Transportkosten bestimmt wird.

Die Transportkosten sind in der Marmeladen-Industrie vor allem dann von Bedeutung, wenn in einem Betriebe viele oder gar ausschließlich sogenannte Pülpe, das sind vorkonservierte Früchte, verarbeitet werden.

Infolge der klimatischen Lage ist Deutschland darauf angewiesen, manche edlen Früchte, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, aus dem Ausland einzuführen. Diese Früchte werden in Fässern konserviert oder in luftdicht verschlossenen Büchsen verschickt.

Ob dieses Obst einige hundert Kilometer mehr oder weniger weit versandt wird, spielt für seine Haltbarkeit keine Rolle. Das ganze ist lediglich eine Transportkostenfrage. Da diese Halbfabrikate nicht mehr einkochen, also als Reinmaterialien, genau wie der Zucker, in das Fertigfabrikat eingehen, wird man nicht denjenigen Ort zur Verarbeitung wählen, der in der Nähe des Obstvorkommens liegt, sondern den, der nahe bei einer Zuckerfabrik oder in Konsumentennähe gelegen ist.

Welchem dieser beiden Komponenten eine Marmeladenfabrik die größte Bedeutung beimißt, ist verschieden. Im allgemeinen kann man sagen, daß bei der Abwägung der Transportkostenvorteile weniger Rücksicht auf die Beförderungskosten für Zucker als auf die Transportkosten für das Fertigfabrikat genommen wird. Man wird also die Marmeladenfabrik in diesem Falle eher in die Nähe eines bedeutenden Absatzzentrums als in die Nähe einer Zuckerfabrik legen.

Praktisch wählt deshalb eine neu zu errichtende Marmeladenfabrik, die sich mehr auf die Verarbeitung von Halbfabrikaten als von Frischobst werfen will, am besten ihren Standort in Mitteldeutschland. Hier kann sie auf dem Wasserwege der Elbe ihr Obst billig von auswärts herbeischaffen, bezieht aus der nahen Braunschweiger Gegend die Blechemballagen, verarbeitet das Obst im Magdeburger Zuckergebiet und kann zwischen den besten Absatzzentren Deutschlands, nämlich Berlin und dem Ruhrgebiet, am ehesten einen vorteilhaften Absatz erwarten.

Dieselben Voraussetzungen liegen selbstverständlich an manchen anderen Orten genau so günstig vor. Erwähnt sei hier nur das

Rheinland, das neben dem Vorteil des billigen Wasserweges und der Zuckernähe überdies noch die besonders günstige Gelegenheit hat, frische Früchte aus den obstreichen rheinischen Gegenden zu beziehen und mit zu verarbeiten.

Die Möglichkeit der Verarbeitung halbfertiger Früchte ist übrigens auch eine Erklärung dafür, daß die Marmeladenfabriken sich anscheinend wahllos über ganz Deutschland verteilen. Die Marmeladen-Industrie ist also keinesfalls nur rohstofforientiert, sondern sucht unter genauer Abwägung der Transportkosten auch die Konsumnähe, da die Marmelade ein Pfenniggeschäft ist, und die Fracht eine sehr große Rolle spielt.

Zusammenfassend kann man sagen, daß eine Marmeladenfabrik dort den besten Standort hat, wo das Maximum der Ausnutzung der Betriebsanlage bei einem Minimum an Transportkosten gewährleistet ist. Das theoretische Ideal ist also ein Betrieb, dem bei voller Beschäftigung gar keine Kosten für An- und Abtransport der Rohstoffe und Fertigfabrikate entstehen. Praktisch kommt dieser Fall — wenn auch nur mehr ganz vereinzelt — noch in ganz armen Gegenden, z. B. der Eifel, vor. Hier bringen die Bauern ihr Obst selbst an eine Stelle zusammen, lassen es gemeinsam verarbeiten und holen später, der abgelieferten Obstmenge entsprechend, ihren Anteil Marmelade oder Kraut ab. Ob allerdings die betreffende Verarbeitungsstelle als Betrieb oder Fabrik bezeichnet werden kann, sei dahingestellt. Meist handelt es sich um kleine Kochereien, die die Herstellung im Nebenbetrieb vornehmen. Ein größeres Werk kann mit den oben erwähnten günstigen Voraussetzungen wohl niemals rechnen, sondern wird zwischen Obst- und Transportkostenorientierung wählen müssen.

2. Betriebsgröße und Betriebsform.

Die deutsche Marmeladen-Industrie hat sich aus dem häuslichen Küchenbetrieb als Folge der Arbeitsteilung entwickelt. Im Laufe der Zeit hat sich das technische Verfahren der Marmeladenherstellung zwar bedeutend verbessert, aber im Grunde ist das Prinzip der fabrikmäßigen Herstellung genau dasselbe geblieben, wie die Haushaltherstellung es schon kannte.

Infolgedessen ist für eine Marmeladenfabrik keineswegs eine teure Einrichtung usw. unbedingte Voraussetzung; vielmehr lassen sich auch in kleinen und kleinsten Betrieben erstklassige Qualitätsmarmeladen wirtschaftlich herstellen. Natürlich muß unter diesen Voraussetzungen darauf verzichtet werden, große Mengen zu produzieren oder eine große Auswahl in den Sorten zu treffen. Es können also im Kleinbetrieb nur wenige Marmeladen, diese aber in hervorragender Güte, erzeugt werden.

Ein genaues Bild über die Größe der Marmeladenfabriken läßt sich für die heutige Zeit im einzelnen nicht geben, da jegliche Unterlage hierfür fehlt. Eine Erfassung ist umso schwieriger, als sehr viele Marmeladenfabriken nicht nur Marmelade, sondern auch Obst- und Gemüsekonserven herstellen; dies ist darauf zurückzuführen, daß diese drei Produktionszweige sehr nahe Beziehungen und Aehnlichkeiten in der Produktionsweise aufweisen, und somit eine Kombination nahe liegt.

Im großen und ganzen kann man die Feststellung machen, daß die mittleren und kleinen Betriebe ziemlich stark überwiegen. Zum Beispiel gab es 1926 in der gesamten Konserven-Industrie nur 137 Betriebe, in denen 50 und mehr Arbeitnehmer beschäftigt waren[12]). Von diesen 137 entfallen etwa 30 bis 40 auf die Marmeladen-Industrie. Der Durchschnitt der in der Marmeladen-Industrie beschäftigten Personenzahl betrug 1928 nur 10, da in 224 Betrieben 2334 Personen Beschäftigung fanden[13]).

Die Gründe für diese relativ geringe Durchschnittsgröße der Marmeladenfabriken sind in der schon erwähnten Tatsache zu finden, daß für einen Marmeladenbetrieb kein großes Anlagekapital nötig ist; schon mit wenigen Mitteln können ein oder mehrere Kochkessel angeschafft werden. Betriebskapital bezw. Betriebskredit hat der Marmeladenfabrikant in größerem Umfange nur eine kurze Frist, nämlich um die Erntezeit, nötig. Er wird diesen Ueberbrückungskredit umso eher bekommen, als auch er, relativ gesehen, meist nicht allzu hoch ist. Immerhin hat jeder Marmeladenfabrikant ihn nötig, um bestehen zu können.

Die moderne Politik der Großbanken hat sich hier allerdings leider zum Nachteil der Marmeladen- und gesamten Konserven-Industrie ausgewirkt. Früher konnte der Filialleiter einer Großbank soviel Kredite bewilligen, wie er aus seinem eigenen Bezirk herauszuholen vermochte. Heute fließen dagegen die Gelder aus der Provinz in die Zentrale, damit die Kapitalien in großen Abschnitten ausgeteilt werden können, und die Uebersicht über die beliehenen Betriebe erleichtert wird. An der Zentrale hat man jedoch für die Lage kleinerer Industrien weniger Verständnis, und die Folge davon ist, daß sich die Marmeladenfabriken, vor allem solche in rein ländlichen Gegenden, an kleinere Privatbanken wenden müssen. Diese aber können ihrerseits nicht immer Kredite in beliebiger Höhe zur Verfügung stellen[14]).

Eine starke Vergrößerung einer Marmeladenfabrik wird sodann dadurch gehemmt, daß es nicht möglich ist, eine Marmeladenfabrik arbeitsteilig zu organisieren. Voraussetzung für eine Arbeitsteilung ist, daß sich der Produktionsprozeß in mehrere Teilphasen zerlegen läßt. Eine derartige — entweder zeitliche oder räumliche — Trennung ist bei der großen Verderblichkeit und Empfindlichkeit des frischen Obstes aber nicht durchführbar; die Bearbeitung und Verarbeitung muß vielmehr in einer Arbeitsfolge so schnell wie

[12]) Stat. Reichsamt für 1926, vergl. Kons.-Industrie, Jahrg. 1927, Seite 405.

[13]) Bericht der Nahrungsmittel-Industrie-Berufsgenossenschaft, Mannheim. Konserven-Industrie, Jahrg. 1929, Seite 576.

[14]) Dr. Tiegs in der Konserven-Zeitung, Jahrg. 1928, Nr. 11, Seite 3.

möglich vollzogen werden. Praktisch kommt für eine Marmeladenfabrik höchstens eine Arbeitszerlegung in Frage und zwar bei der Behandlung der Rohstoffe; denn es läßt sich leicht einrichten, daß in verschiedenen nebeneinanderliegenden, zweckmäßig verbundenen Hallen mehrere Arbeitergruppen das Obst trennen, reinigen usw.

Vorbedingung für eine Arbeitsteilung ist zudem die Möglichkeit, aus stets gleichbleibenden Rohstoffen ein und dasselbe Produkt immer wieder herstellen zu können. Die Rohstoffe, die der Marmeladenfabrik angeliefert werden, sind aber fast niemals gleichartig. Meist unterscheiden sich die Früchte durch ihren Reifezustand, ihre Gelierfähigkeit, ihre Farbe oder in ihrem Süßigkeitsgehalt oder dergleichen, und diese dauernd wechselnde Beschaffenheit macht eine individuelle Behandlung erforderlich. Eine schematische Durchführung des Produktionsprozesses ist somit ausgeschlossen.

Dieselben Faktoren, die wesentlich die Betriebsgröße der Marmeladenfabriken bestimmen, haben auch die rechtliche Form der Marmeladenbetriebe stark beeinflußt.

Im Jahre 1927 waren von den 421 Betrieben, die im „Reichsadreßbuch für die Konserven-Industrie“[15]) unter dem Branchenregister für: Marmeladen- und Musfabriken, Krautpressereien und Preißelbeersiedereien zusammengefaßt sind:[16])

231	= 55	%	Einzelfirmen,
53	= 12,5	%	O. H. G.,
62	= 14,6	%	G. m. b. H.,
55	= 13	%	A. G.,
11	= 2,6	%	eingetr. Genossensch.,
9	= 2,3	%	K. G.
421	= 100	%	

Wir haben also in der Marmeladen-Industrie rund 70 % Personalgesellschaften und nur 30 % Kapitalgesellschaften. Von diesen 30 % sind zudem wirtschaftlich betrachtet noch ein großer Teil den Personalgesellschaften zuzurechnen, da sich die Aktien der Aktiengesellschaften und die Anteile der Gesellschaften m. b. H. meist in einer oder wenigen Händen befinden.

Natürlich hat die Vorherrschaft der Personalgesellschaft einen ursächlichen Zusammenhang mit der Eigenart der Industrie. Es kommt bei der Marmeladen-Industrie weniger auf die Kapitalkraft als auf die persönlichen Fähigkeiten des Unternehmers an. Der Marmeladenfabrikant muß die Wünsche und den Geschmack seiner Abnehmer kennen und sie befriedigen können. Zu diesem Zweck muß er selbst im Einkauf mit tätig sein und persönlich den technischen Produktionsgang mit beaufsichtigen, da die wechselnde Beschaffenheit der Rohstoffe individuelle Verarbeitungsverfahren verlangt. Er muß eine dauernde gute Marktkenntnis besitzen und schnell disponieren können; denn die Erntezeit ist kurz; vom Einkauf der Rohstoffe hängt aber letzten Endes der Gewinn des ganzen Jahres ab.

Die genannten Gründe sind auch die Ursache für die geringe Anzahl der Genossenschaften in der Marmeladen-Industrie. Es wäre doch eigentlich das nächstliegende, daß mehrere Landwirte und Bauern sich zusammentun, ihr überschüssiges Obst verarbeiten und so ein gutes Entgelt für ihr Obst erzielen. Aber die vielen Versuche zur Bildung von Genossenschaften zur Marmeladenfabrikation sind an den praktischen Schwierigkeiten der rationellen Durchführung des Verwertungsbetriebes gescheitert. Das Ergebnis der Gründung hat die Genossen meist enttäuscht. Sie hatten selbst keine Kenntnisse und Erfahrungen und waren auf fremde Leute angewiesen. Diesen fehlte gewöhnlich die Fähigkeit, die Situation schnell zu erfassen, weil diese Fähigkeit nur in langjähriger Praxis und Erfahrung gewonnen werden kann. Zudem stellen die Genossen ihr eigenes Interesse meist höher als das der Genossenschaft. Sie liefern deshalb ihre guten Früchte lieber an den Markt als an den genossenschaftlichen Verwertungsbetrieb; denn dort kommen sie schneller und besser zu ihrem Geld als bei der Genossenschaft, die erst nach Verkauf der Erzeugnisse den Genossen die Rohstoffe bezahlen kann[17]).

Wir sehen also, daß der rechtliche Aufbau der Marmeladenfabriken überall wirtschaftliche Ursachen hat. Das Kapital vermag sich in der Marmeladen-Industrie auf Grund der Eigenart des Charakters nicht in dem Maße durchzusetzen wie in anderen Industrien. Selbstverständlich haben die Fabriken, die sowohl gute Leiter als auch großes Kapital besitzen, den andern manches voraus. Dies besonders in der heutigen Zeit, wo der Zinsfuß so hoch ist; denn bei den hohen Zinsen gestaltet sich die Kapitalbeschaffung für die kleinen Unternehmen recht schwierig, namentlich, wenn die Konjunktur abflaut. Anderseits sind die Fabriken, die über eigenes Betriebskapital in erheblichen Mengen verfügen, stark im Vorteil gegenüber den Fabriken, die zum allergrößten Teil auf Leihkapital angewiesen sind. Die Wirkung ist hier ein stärkeres Wachsen des größeren Betriebes auf Kosten der kleinen.

Die Tendenz zur Erweiterung des Betriebes wird in neuester Zeit noch dadurch vergrößert, daß die Marmeladen-Industrie ihren Charakter als Saison-Industrie immer mehr verliert. Aus Gründen der Wirtschaftlichkeit und der Organisation stellen sich die Fabriken gern auf die Mitverarbeitung von Halbfabrikaten um. Der Ankauf dieser Halbfabrikate, der sich ebenfalls meist auf den kurzen Zeitraum der Ernte beschränkt, hat einen erheblich stärkeren Kapitalbedarf und somit eine größer werdende Einflußnahme der Kapitalgesellschaft zur Folge.

[15]) Vergl. Literaturangabe.

[16]) Das Reichsadreßbuch erfaßt allerdings auch die kleinsten Betriebe, die selbstverständlich nur Einzelfirmen sind.

[17]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1923, Seite 176.

II. Die Umstellung der deutschen Marmeladen-Industrie von der Quantitätsherstellung auf Qualitätsherstellung.

1. Die Gründe für die Umstellung.

In der Einleitung wurde erwähnt, daß die deutsche Marmeladen-Industrie durch den Krieg einen ungeheueren Aufschwung genommen hat. Dieser Aufschwung bestand jedoch lediglich in einer bedeutenden mengenmäßigen Vergrößerung der Produktion, die auf Kosten der Qualität unter dem Schutz der behördlichen Verteilungsmaßnahmen vor sich gehen konnte. Mit der Wiederherstellung geordneter Verhältnisse trat aber ein Umschwung für die Marmeladen-Industrie ein.

Es läßt sich nicht genau bestimmen, von welchem Zeitpunkt ab die Kriegswirtschaft als beendet betrachtet werden kann. Die eigentliche Herstellung und auch der Handel mit Marmelade war schon am 14. Mai 1920 (im sogenannten Goslarer Abkommen) freigegeben worden. Praktisch konnte man aber von diesem Tage ab noch nicht von einer freien Wirtschaft für die Marmeladen-Industrie sprechen; denn einstweilen mußte die Zuckerverteilung aus volkswirtschaftlichen Gründen nach wie vor kontingentiert bleiben. Man hatte eine eigene Zuckerverteilungsstelle in Form einer G. m. b. H. für die gesamte deutsche Obstkonserven-Industrie gebildet, die bis zum 1. Oktober 1921 bestehen blieb. Erst mit Aufhebung dieser Einrichtung, die als letzte die Marmeladen-Industrie noch band, — praktisch also vom Beginn des Jahres 1922 ab — konnte man von der Beendigung der Uebergangswirtschaft und dem Beginn der freien Wirtschaft reden.

Selbstverständlich setzte mit dem formellen Fortfall der letzten kriegswirtschaftlichen Verordnung keineswegs die Entwicklung wieder da ein, wo sie 1914 unterbrochen worden war. Im Gegenteil! Die Marmeladen-Industrie war um viele Jahre zurückgeworfen worden, und wenn sie das Verlorene wieder einholen wollte, so war dies nur unter der Voraussetzung möglich, daß die Industrie von der kriegsmäßigen Quantitätsherstellung abging und sich auf Qualitätsleistung umstellte. Marmeladen wurden eine Zeit lang überhaupt vollkommen von der Bevölkerung abgelehnt, und nur ganz erstklassige Erzeugnisse konnten in Zukunft Aussicht haben, jemals wieder Abnehmer in Deutschland zu finden.

Der Hauptgrund für das vollständige Darniederliegen des Marmeladengeschäftes war das Vorurteil der Bevölkerung gegen sämtliche Marmeladen. Jedem Deutschen war aus der Kriegszeit her der Genuß von Marmelade verleidet. In der Tat sind zeitweise, — wie schon erwähnt wurde — Erzeugnisse auf den Markt gebracht worden, die den Käufern ein Recht zur Beanstandung gaben[18]). Doch

[18]) Tiegs, a. a. O. Seite 32.

muß man berücksichtigen, daß diese Marmeladen auf Anordnung der Behörden unter Protest der alten angesehenen Werke hergestellt worden sind. „Statt dessen schimpfte man auf die Marmeladenfabrikanten und schob ihnen die Schuld für die minderwertige Qualität des Kriegsmuses zu“[19]). Alle Einreden und Ueberzeugungsversuche der Produzenten, daß sie nicht im geringsten verantwortlich gemacht werden könnten, halfen nichts; das Vorurteil blieb und es hat langer Zeit bedurft, um es vollkommen zu beseitigen.

Die Abneigung gegen Marmelade hat natürlich nicht erst mit der Wiederherstellung geordneter Verhältnisse eingesetzt, sie hat schon lange vorher bestanden. Aber das Vorurteil hatte so lange keinen Einfluß auf den Absatz von Marmelade, als es kein anderes Brotaufstrichmittel in Deutschland gab. Man aß das Brot nicht gerne trocken und wollte außerdem die hohen Nährwerte, die durch den 60 %igen Zuckergehalt in der Marmelade vorhanden waren, dem Körper zuführen.

Die Sachlage änderte sich jedoch in demselben Augenblick, wo wieder Fett und fetthaltige Produkte in genügenden Mengen zu haben waren; jetzt setzte sich die Abneigung gegen Marmelade in vollem Umfange durch. An und für sich ist schon von jeher der Deutsche kein besonderer Liebhaber von Marmelade gewesen; er hat eine ganz andere Geschmacksrichtung als etwa der Engländer, der regelmäßig zu fast allen Mahlzeiten seine Marmelade bezw. sein Jam ißt. Der Deutsche bevorzugt die fetthaltigen Brotaufstrichmittel, was jedenfalls darauf zurückzuführen ist, daß die Fette einen größeren Nährwert besitzen. Vor dem Kriege ist in Deutschland eine große Propaganda für den Genuß von Eiweißstoffen gemacht worden, und diese Propaganda hat zweifellos in demselben Maße hemmend auf den Absatz von obstreichen Brotaufstrichmitteln in Deutschland gewirkt, wie etwa die englische Nationalsitte des „Fünf-Uhr-Tees“ einen günstigen Einfluß auf den Verbrauch von Jams in England gegeben hat. Man berücksichtigte früher fälschlicherweise lediglich den Kaloriengehalt und setzte unter diesem Gesichtspunkt Marmelade und Fett in einen Vergleich zueinander. Man konnte feststellen, daß nur dann Marmelade abgesetzt wurde, wenn sie etwa ein Drittel des Fettpreises kostete[20]). Vor dem Kriege hat dieses Verhältnis in der Tat bestanden; nach dem Kriege war es aber vorerst nicht möglich, Marmelade so billig auf den Markt zu bringen[20]).

Fette waren nämlich eine Zeit lang bei der Einfuhr im Zoll begünstigt, denn die Regierung wollte der Bevölkerung billige Fette in ausreichenden Mengen zuführen, nachdem solange Mangel daran geherrscht hatte. Man förderte sogar die Zuckerausfuhr vorübergehend eigens zu dem Zwecke, um Devisen für die Einfuhr von Fetten zu verschaffen[21]). Durch diese Maßnahme wurde aber die

[19]) Tiegs, a. a. O. Seite 32.
[20]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1924, Seite 188.
[21]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1924, Seite 104.

Marmeladen-Industrie doppelt betroffen, da sich auf der einen Seite der Zuckerpreis erhöhte, anderseits die fetthaltigen Brotaufstrichmittel entsprechend konkurrenzfähiger wurden.

Als dann später die Versorgung Deutschlands mit Fetten sichergestellt war und die Zollbegünstigung aufgehoben werden konnte, wurde als neues Moment der Trustkampf der Margarine-Industrie für die Marmeladen-Industrie verhängnisvoll. Für die Margarinefabrikation boten sich nach dem Kriege die günstigsten Aussichten, und es entstanden viele neue Margarinefabriken; die Folge war eine starke Ueberproduktion und ein scharfer Wettbewerb der Produzenten untereinander. Die Fabriken bekämpften sich teilweise so stark, daß die Preise für Margarine bis unter die Preise für Marmelade herabgedrückt wurden. Infolgedessen wurden die zuckerhaltigen Brotaufstrichmittel nahezu unverkäuflich[22]).

Zu dem Vorurteil der Bevölkerung gegen Marmelade und der Konkurrenz der Fette kam als drittes absatzhemmendes Moment der Wettbewerb des Auslandes in Marmeladenerzeugnissen hinzu.

Schon vor dem Kriege hat es in Deutschland immer Kreise gegeben, die nur englische Jams oder schweizer Konfitüren abnahmen, sofern sie überhaupt Marmelade kauften. Abgesehen von der bekannten Vorliebe des Deutschen für alle ausländischen Erzeugnisse wird hier das bessere Aussehen der ausländischen Fabrikate, insbesondere die größere Transparenz ausschlaggebend gewesen sein. Der ansprechendere Eindruck, den die ausländischen Fabrikate vielfach machten, war jedoch keinesfalls auf eine sorgfältigere Verarbeitung zurückzuführen, sondern begründete sich in einer Verschiedenheit der gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich der Zusatzmittel usw., wie weiter unten gezeigt werden wird. Eine stichhaltige Erklärung für die Bevorzugung ausländischer Fabrikate gab es jedenfalls nicht. Man mußte sich mit der Tatsache abfinden. Nach dem Kriege wirkte sich diese Vorliebe für die importierten Erzeugnisse natürlich wieder zum Nachteil für die deutsche Marmeladen-Industrie aus.

Besonders verhängnisvoll wurde die Auslandskonkurrenz zur Zeit der Inflation des belgischen und französischen Franken. Die Konfitüren Belgiens und Frankreichs haben immer einen guten Ruf gehabt; es war also nicht verwunderlich, daß in den deutschen Gegenden, wo Marmeladen aus diesen Ländern hinkamen und billig angeboten wurden, die deutschen Erzeugnisse garnicht abgenommen wurden. Manche Gebiete, z. B. das linke Rheinland und vorübergehend auch das Ruhrgebiet, sind mit solchen preiswerten Konfitüren, vor allem elsässischer Herkunft, förmlich überschwemmt worden. In diesen Gegenden wurden nur ausländische Produkte gekauft, und an einen Absatz deutscher Marmeladen war überhaupt nicht zu denken.

Diese drei genannten Tatsachen hatten in ihrem Zusammenwirken genügt, um die deutsche Marmeladen-Industrie vollkommen

[22]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1924, Seite 235.

niederzuwerfen. Die Fabriken waren infolgedessen in eine schwierige Lage versetzt, zumal auch das deutsche Absatzgebiet noch durch den Friedensvertrag verkleinert war. Es galt nunmehr die Frage: Untergang der Industrie oder Umstellung auf Qualitätsarbeit.

Die Marmeladen-Industrie hat den letzten Weg gewählt und ihn erfolgreich durchgehalten trotz der überaus großen Schwierigkeiten, die sich entgegenstellten. Die einsichtigen Fabrikanten haben sich in klarer Erkenntnis der Sachlage zusammengetan und sind der weniger weit blickenden Minderheit mit Maßnahmen entgegengetreten, die nötig waren, um eine Grundlage für ein Fortleben und eine Weiterentwicklung der Marmeladen-Industrie zu schaffen.

2. Die Durchführung der Umstellung.

a) Die Beseitigung der kriegswirtschaftlichen Einrichtungen.

Die Durchführung der Umstellung wurde erleichtert durch einige Tatsachen, die sich aus den allgemeinen Kriegs- und Nachkriegsverhältnissen ergaben. Diese Momente seien vorerst erwähnt, ehe die eigentlichen Maßnahmen der Fabrikanten geschildert werden.

Als mit dem wachsenden Mangel an Fetten die Nachfrage nach zuckerhaltigem Brotaufstrich während des Krieges immer stärker geworden war, konnten die bestehenden Marmeladenfabriken den Bedarf an Marmelade nicht mehr decken. Die deutsche Reichsbehörde griff daher zu einer Zwangsmaßnahme und zog viele Fabriken zur Herstellung von Marmelade heran, denen bis dahin die Fabrikation von Marmelade unbekannt gewesen war. Insbesondere stellten sich solche Werke um, deren technische Produktionseinrichtung ohne große Aenderung die Herstellung von Marmelade ermöglichte (Molkereien, Brennereien, Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken, Fabriken für Nudeln, Fettwaren, Kartoffelerzeugnisse usw.)[23]). Diese Industrien waren zur Fabrikation von Marmelade bereit, weil sie vielfach ihre eigenen Erzeugnisse nicht produzieren konnten; denn entweder war im Interesse der Bevölkerungsversorgung die Herstellung aller bis dahin von diesen Fabriken vertriebenen Produkte verboten, oder es fehlten ihnen die Rohstoffe zur Produktion. Neben diesen Fabriken entstand noch eine große Anzahl neuer Fabriken, die teilweise technisch wenig leistungsfähig waren, teilweise aber auch den höchsten neuzeitlichen Anforderungen entsprachen[24]). Diesen Betrieben war eine wirtschaftliche Lebensfähigkeit gesichert, solange die Zwangswirtschaft mit ihren gesetzlichen Bestimmungen bestand. Die Werke bekamen ihre Rohstoffe zugeteilt, und der Absatz der fertigen Ware war ihnen bei der starken Nachfrage garantiert.

Mit dem Wegfall der behördlichen Schutzmaßnahmen wurde aber die Lage für die Werke äußerst schwierig. Der Massenkonsum an Marmelade ließ nach, und ein scharfer Konkurrenzkampf unter

[23]) Tiegs, a. a. O. Seite 11.
[24]) Tiegs, a. a. O. Seite 11.

den Fabriken begann. Es ging um die Existenz vieler Fabrikanten, und in dieser Situation war es das Natürlichste, daß sich zunächst diejenigen Werke von der Marmeladenfabrikation zurückzogen, die qualitativ nicht leistungsfähig genug waren. Dies waren in der Hauptsache die vorher genannten provisorischen Fabriken.

Hinzu kam, daß sich diesen Fabriken allmählich wieder die Möglichkeit bot, ihre ursprünglichen Fabrikate herzustellen. Die größeren Gewinnaussichten in ihren eigenen Gewerben waren ihnen Anlaß genug, sich von der Marmeladenfabrikation zurückzuziehen und zu den ursprünglichen Betätigungen zurückzukehren. Einige Fabriken hielten allerdings den neu aufgenommenen Produktionszweig auch nach dem Kriege bei, doch haben sich die Werke in ihren Einrichtungen vollkommen umgestellt, so daß sie unbedingt als Marmeladenfabriken bezeichnet werden können. Jedenfalls darf man mit Recht behaupten, daß heute wieder der in vollem Umfang verantwortliche und zur Verantwortung bereite Fachmann in der deutschen Marmeladen-Industrie das Feld behauptet, und daß er die provisorischen Fabriken ziemlich schnell verdrängt hat.

Ein großes Hemmnis für eine Qualitätsleistung der Marmeladen-Industrie war das Vorhandensein der sogenannten „1918er Pülpe". Angeregt durch die Erkenntnisse aus den Jahren 1916—1917 hatten die deutschen Marmeladenfabriken für das Jahr 1918 Rohmaterialien an Obst und Streckungsmitteln zur Herstellung von etwa 10 bis 12 Millionen Ztr. Marmelade auf Veranlassung der Regierung hereingenommen. Für eine derartige Produktion konnte jedoch die Reichszuckerstelle wider Erwarten nicht im entferntesten die erforderlichen Zuckermengen zur Verfügung stellen. Das Ergebnis war, daß 2 Millionen Ztr. dieser Obstpülpe nicht verarbeitet werden konnten[25]). Im Jahre 1921 wurde denjenigen Betrieben, die noch Pülpe 1918er Ernte hatten, erlaubt, diese Bestände der Reichsgesellschaft für Obst und Marmeladen (Roma) zur Verfügung zu stellen. Die Roma ihrerseits verkaufte einen Teil an solche Fabriken, die neben ihrem eigenen Pulp noch ältere Pülpe tatsächlich verwerten konnten; den Rest gab sie als Viehfutter oder an Brennereien ab[26]).

Erst mit dem Verschwinden dieser Obstpülpe aus dem Jahre 1918, für die die Regierung die Verantwortung trug, war praktisch eine strenge Durchführung des Qualitätsprinzips möglich geworden. Solange die Unmasse alter Pülpe nicht verbraucht war, mußte dauernd damit gerechnet werden, daß noch einmal große Mengen billiger, weniger guter Marmeladen auf den Markt kamen, da man naturgemäß bestrebt war, diese alten Pülpe nach Möglichkeit günstig zu verwerten. Im Jahre 1922 waren die „1918er Pülpe" restlos verbraucht, und somit konnte sich die Industrie ganz wesentlich schneller und leichter auf Qualitätsleistung umstellen.

[25]) Hecht, a. a. O. Seite 41.
[26]) Tiege, a. a. O. Seite 35.

b) Der Einfluß der Kreditnot und des Konkurrenzkampfes der Marmeladenfabrikanten.

Die allgemeine Kreditnot der Nachkriegszeit hatte trotz der vielen großen Nachteile doch das eine Gute für die Marmeladen-Industrie, daß die herrschende Ueberproduktion nicht noch vergrößert wurde. Bei den kleinen Krediten war es schwer möglich, große Bestände an Obst und Pulp hereinzunehmen, selbst wenn die Ernte noch so gut ausfiel. Auf diese Weise wurde z. B. 1924 eine Katastrophe für die Marmeladen-Industrie verhütet, die leicht hätte entstehen können, wenn die Fabrikanten bei der damaligen Rekordernte größere Mengen an Obst roh vorkonserviert hätten[27]). Man hätte dann die Pülpe vielleicht im laufenden Jahre nicht ganz verarbeiten können, und sie in die nächsten Jahre mit hinübernehmen müssen. Die Gefahr einer Quantitätswirtschaft wäre infolgedessen wieder heraufbeschworen, zumindest aber die beginnende Umstellung auf Qualitätsleistung ganz bedeutend erschwert und zurückgedrängt worden.

Zu den drei genannten Momenten, die teilweise Voraussetzung für die Durchführung der Umstellung waren, anderseits den Gesundungsprozeß bedeutend beschleunigten, kam als günstiger Faktor der Wettbewerb der einzelnen Fabriken hinzu. Dieser Konkurrenzkampf warf manchen Marmeladenfabrikanten aus dem Feld; er konnte aber doch nicht alle Fabrikanten soweit bringen, daß sie nur noch erstklassige Erzeugnisse herstellten. Der Marmeladen-Industrie war jedoch nicht damit gedient, daß nur einige Fabrikanten, die keine guten Marmeladen herstellten, verschwanden, sondern sie mußte dafür sorgen, daß alle diejenigen, die dem Qualitätsprinzip nicht folgen wollten, sich zurückzogen oder sich umstellten. Dies Interesse war daraus zu erklären, daß eine Marmeladenfabrik, die eine schlechte Marmelade auf den Markt bringt, der gesamten Marmeladen-Industrie mehr Schaden zufügen kann als zehn gutliefernde Fabriken in zehn Jahren gutzumachen vermögen[28]).

Am einfachsten wäre es natürlich gewesen, wenn auf Grund einer autorativen Verordnung gewisse Mindestanforderungen an alle Marmeladen-Erzeugnisse gestellt worden wären. Eine derartige Maßnahme war aber nicht möglich; es bedurfte also eines gemeinsamen Vorgehens der Marmeladen-Fabrikanten, wenn sie verhüten wollten, daß noch weiterhin minderwertige Fabrikate auf den Markt kamen.

Diesen Weg hat die deutsche Marmeladen-Industrie praktisch auch eingeschlagen. Sie ist aus sich heraus, also ohne behördlichen Zwang, dazu übergegangen, bindende Bestimmungen für die gesamte Marmeladen-Industrie zu erlassen, und dieses Vorgehen ist

[27]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1925, Seite 5.
[28]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1924, Seite 329.

ein erfreuliches Zeichen für das ernste Streben der Marmeladenfabrikanten.

c) Die Anpassung der gesetzlichen Vorschriften an die veränderten Verhältnisse.

Die positiven Maßnahmen der deutschen Marmeladenfabrikanten zur Durchführung der Umstellung bestanden darin, daß sie die Begriffe für die mannigfachen Erzeugnisse der Industrie klärten, die Bestimmungen über die verbotenen und zulässigen Zusätze, Deklarationen usw. festsetzten und dergleichen mehr. Diese Klarstellungen wurden zum Schutze des Publikums gemacht, weiter aber auch aus Eigeninteresse und Eigenschutz der Marmeladenfabrikanten, die ihren Absatz erhöhen wollten.

Bei vielen Nahrungsmitteln hatte sich herausgestellt, daß das deutsche Nahrungsmittelgesetz von 1879 auf die Dauer nicht allen Anforderungen entsprach; manche Industrien mußten in Sondergesetzen geschützt werden. Diese Notwendigkeit hatte sich auch für die Marmeladen-Industrie ergeben. Es war aber nicht möglich, durch ein Gesetz der Marmeladen-Industrie zu helfen, etwa in der Art, wie das Fleischbeschaugesetz von 1902, das Süßstoffgesetz von 1902 und das Farbengesetz von 1887 für einige Gewerbe eingriffen. Dafür war die Marmeladen-Industrie von zu geringer wirtschaftlicher Bedeutung.

Die Marmeladenfabrikanten mußten sich deshalb selbst zu helfen suchen und der Schwierigkeiten Herr werden, die in ihrer Industrie auftraten. So war es zum Erlaß der sogenannten „Heidelberger Beschlüsse" vom Jahre 1909 (in ihrer endgültigen Fassung vom 22. Mai 1909) gekommen. Diese waren von der „freien Vereinigung der Nahrungsmittelchemiker" unter Anhören der Marmeladen-Industrie festgesetzt worden und regelten die Herstellung von Marmelade, die Art der Bezeichnung, der Zusätze usw.

Während der Kriegs- und Nachkriegszeit hatte man die Heidelberger Beschlüsse teilweise nicht durchführen können. Manche sind auch formell außer Kraft gesetzt oder geändert worden. Jedenfalls herrschte in der Nachkriegszeit zunächst ein großer Wirrwarr. Diesen unklaren Verhältnissen wurde ein Ende bereitet durch die sogenannten „Nürnberger Leitsätze" vom 28. Mai 1927.

Da die Heidelberger Beschlüsse den veränderten Verhältnissen nicht mehr entsprachen, sollten sie ursprünglich nur überprüft werden. Doch kam es schließlich zu einer vollkommenen Aenderung, die neuen Erkenntnissen auf dem Gebiete der Marmeladenfabrikation Rechnung trugen.

„Es sei bemerkt, daß die Nürnberger Leitsätze keinerlei Gesetzeskraft haben; selbst die Tatsache, daß sie in das deutsche Nahrungsmittelbuch aufgenommen werden, ändert daran nichts; auch dieses Buch ist kein Gesetzbuch. Da es jedoch vom „Bund Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler e. V." unter Hinzuziehung anderer maßgeblicher Körperschaften, — z. B. der Nahrungsmittelchemiker — herausgegeben wird, da ferner infolge von Unklarheiten und Unvollständigkeiten das deutsche Nahrungsmittelgesetz nicht immer die nötige Handhabe zur Beurteilung von Nahrungsmitteln bietet, gilt das deutsche Nahrungsmittelbuch als Grundlage für die Rechtsprechung und wird vom Gericht und den Sachverständigen als maßgebend anerkannt[29]).

Praktisch sind auch die Heidelberger Beschlüsse, also die Vorläufer der Nürnberger Leitsätze, fast ausnahmslos den einschlägigen Urteilen der Gerichte zu Grunde gelegt worden[30]).

In der Hauptsache kann man bei den Nürnberger Leitsätzen drei große Fragenkomplexe unterscheiden:

1. die Begriffsbestimmungen für Marmeladen und Konfitüren;
2. die Regelung der Pektinfrage;
3. die Regelung der Stärkesirupfrage.

Diese sollen im einzelnen kurz behandelt werden, soweit sie ausschlaggebend für die Durchführung der Umstellung in der Marmeladen-Industrie geworden sind.

aa) Die Begriffsbestimmungen für Marmeladen und Konfitüren.

Die Heidelberger Beschlüsse bezeichneten als Marmelade: „Zubereitungen aus frischen Früchten und Zucker" und sagten weiter: „Breiig oder breiig-stückige Fruchtzubereitungen, welche als Konfitüren oder Jams bezeichnet werden, sind wie Marmeladen zu beurteilen."

Es wurde also praktisch kein Unterschied zwischen Marmelade, Konfitüre und Jam gemacht. Konfitüre und Jam waren lediglich ein feinerer, gewählterer Ausdruck für ein und dasselbe Produkt: Marmelade.

Nach dem Kriege stellte sich heraus, daß man mit dieser Begriffsbestimmung nicht mehr auskam. Selbst als schon teilweise die gute, alte Vorkriegsqualität von einzelnen Firmen wieder hergestellt wurde, genügte vielfach noch lange Zeit allein das Wort „Marmelade", um derartig starke Antipathien und Vorurteile wachzurufen, daß von einem Kauf von Marmelade überhaupt keine Rede sein konnte. Selbst dort, wo vielleicht wieder ein gewisses Vertrauen zur Marmelade gewonnen worden war, bewirkte vielfach die Anspielung auf das „Kriegsmus", um von dem Kauf von Fabrikmarmelade abzuschrecken.

„Die Marmeladen-Industrie sah sich deshalb gezwungen, einen sehr puritanischen Standpunkt einzunehmen und für Reinlichkeit im eigenen Hause zu sorgen"[31]). Sie wollte den üblen Ruf, den die Marmeladen der Kriegs- und Nachkriegszeit hatten, beseitigen und dies

[29]) Jacobsen, a. a. O. Seite 96.

[30]) Tiegs, a. a. O. Seite 9.

[31]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1921, Seite 59.

dadurch erreichen, daß sie das Einfruchterzeugnis ganz besonders hervorhob.

Sie machte deshalb eine scharfe Trennung zwischen Marmeladen und Konfitüren oder Jam und bestimmte, daß durch die Verschiedenheit in den Beziehungen auch rein äußerlich Unterschiede in der Qualität zum Ausdruck gebracht werden sollten. Im einzelnen haben die Leitsätze folgende Bedeutung:

Das qualitativ hochwertigste Erzeugnis der Marmeladen-Industrie ist die Konfitüre[32]). Sie ist eine Zubereitung aus frischen Früchten mit Zucker. Bei ihr hat man von vornherein die Gewähr, ein tadelloses und einwandfreies Erzeugnis zu erhalten; denn sie darf nur aus einer einzigen Frucht bestehen und die Verwendung von Trockenobst ist nicht erlaubt (sogenannte Pülpe, also vorkonservierte, sterilisierte Halbfabrikate gelten dabei als Frischobst). Unzulässig ist die Verarbeitung von zerkleinerten oder gar passierten Früchten, sodaß also im Fertigfabrikat regelmäßig Stücke von Früchten erkennbar sind.

Gerade dieses letzte Erfordernis erleichtert die Prüfung und Beurteilung des Marmeladenerzeugnisses auch für den Laien ganz bedeutend. Die beim Passieren aus der Passiermaschine herauslaufenden Teile der Marmelade werden infolge der Pressung durch das Sieb ganz eng miteinander verbunden, so daß es sehr schwierig und manchmal fast ausgeschlossen ist, auf Grund des Aeußeren überhaupt festzustellen, was eigentlich in der Marmelade enthalten ist. Dies ist besonders dann der Fall, wenn den an sich vielleicht schon dunklen Früchten noch irgendwelche Farbzusätze beigemischt sind. In der Kriegszeit war allerdings die Passiermaschine ein Allheilmittel, wenn Rüben usw. der Marmelade zugesetzt wurden. In der heutigen Zeit ist es jedoch angängig, das ganz reine Produkt auch äußerlich zu kennzeichnen, wenn schon einmal zwei Qualitäten Marmelade hergestellt werden. Deshalb entschloß man sich zur Bildung des Begriffes „Konfitüre" als Qualitätsbezeichnung.

Diesen Konfitüren und Jams gegenüber sind nun die Marmeladen keineswegs als minderwertig zu bezeichnen. Marmelade ist eine Zubereitung aus Obst und Zucker. Es ist nicht erforderlich, daß ausschließlich frische Früchte verarbeitet werden; bei entsprechender Deklaration ist auch die Verarbeitung von getrocknetem Obst erlaubt. Ferner darf die Marmelade aus mehreren Fruchtarten hergestellt sein, und das Passieren der Marmelade ist gestattet.

Die deutschen Nahrungsmittelchemiker haben die neuen Begriffsbestimmungen für Konfitüren und Marmeladen nicht nur grundsätzlich anerkannt, sondern sie sogar lebhaft begrüßt. Der

[32]) Das Wort Konfitüre ist aus dem französischen übernommen, das als „confiture" unsere Marmelade bezeichnet. Die allgemein in Deutschland angewandte Benennung von Süßigkeiten mit außergewöhnlich hohem Zuckergehalt und von besonders sorgfältiger Herstellung als Konfitüre ist somit auf ein spezielles Erzeugnis angewandt.

Zweck, der durch die gänzlich neue Festsetzung erzielt werden sollte, ist erreicht worden. Man hat jetzt eine Handhabe, von den Fabrikanten Lieferung erstklassiger Qualitätsmarmelade zu verlangen oder sie aber zu zwingen, bei Produktion zweitklassiger Erzeugnisse die Marmeladen entsprechend zu benennen. Da die Begriffsbestimmungen von den Gerichten anerkannt werden, können diese gegen alle Fabrikanten vorgehen, die bei schlechter Produktion falsch deklarieren und ihren Erzeugnissen einen Namen geben, den sie nicht verdienen. Auf diese Weise wird jeder Marmeladenfabrikant gezwungen, Marmelade in bester, reiner Qualität herzustellen, und es besteht weniger Gefahr, daß die Vorurteile der Bevölkerung noch weiter anhalten oder sich sogar vermehren.

bb) Die Regelung der Pektinfrage.

Die Bevorzugung der englischen Marmeladen vor dem Kriege war auf eine Verschiedenheit der gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Deklaration, der erlaubten Zusätze usw. zurückzuführen. Die englischen Jams, die vor Jahrzehnten das allerfeinste bedeuteten, was es auf dem Gebiete der Marmeladenfabrikation gab, waren mit Geliermitteln hergestellt. Der Konsument wußte dies nicht; ihm gefiel das klare, durchsichtige Aussehen und der unzweifelhaft angenehme Geschmack der Marmeladen, und deswegen bevorzugte er die ausländischen Erzeugnisse. Durch die Verwendung von Geliermitteln wird nämlich die Kochzeit der Marmelade herabgesetzt und Aroma, Farbe und Geschmack des Obstes bleiben besser erhalten.

In Deutschland war jedoch die Verwendung von künstlichen Geliermitteln, insbesondere von Gelatine und Agar-Agar, nur bei entsprechender Deklaration gestattet[33]). Diese Bestimmung war auf Wunsch der deutschen Nahrungsmittelchemiker erfolgt, die die unbedingte Naturreinheit der Marmelade gewahrt wissen wollten. Wer Zusätze machen wollte, konnte dies tun, jedoch nur bei entsprechender Deklaration. So erfreulich diese Reinlichkeitsbestrebungen auch waren, der Engländer fand bei etwas weniger Engherzigkeit einen viel größeren Absatz und Kundenkreis, da er sich auf den wirklich besten Geschmack der Abnehmer einstellen konnte.

Der Zweck dieser Bestimmung war zweifellos ein Schutz der Käufer vor minderwertigen Fabrikaten; das Publikum erblickte in der Deklaration jedoch gerade ein wertminderndes Prinzip, wodurch die Kauflust bedeutend herabgesetzt wurde.

Daß aber auch die deutsche Marmeladen-Industrie schon vor dem Kriege nicht ganz ohne Hilfsmittel auskam, geht aus Ziffer 9 der Heidelberger Beschlüsse hervor; danach durfte Apfelsaft oder ein geeigneter anderer Saft bis zu einem Gehalt von 8 % als Geliermittel zugesetzt werden. Dieses Zugeständnis hatten die Nahrungsmittelchemiker auf Grund der praktischen Erfahrungen der

[33]) Vergl. Heidelberger Beschlüsse, Ziffer 10.

Marmeladenfabrikanten machen müssen; es hatte sich nämlich gezeigt, daß man in den seltensten Fällen bei der Herstellung von Marmeladen und ähnlichen Produkten ohne Hilfsmittel auskam, sofern man nicht ausschließlich stark gelierende Früchte — z. B. Aepfel, Stachelbeeren und Orangen — verarbeitete.

Die Gelierung der Früchte und Marmeladen ist auf den Gehalt an sogenannten Pektinstoffen zurückzuführen. Je mehr die Früchte an diesen natürlichen Gallertkörpern enthalten, umso besser geliert die Marmelade. Der Gehalt an löslichen Pektinstoffen ist aber bei unsern Obstfrüchten erfahrungsgemäß je nach Art und Sorte sowie nach dem Reifegrad verschieden[34]). Da die Marmeladenfabrikanten ein Interesse daran hatten, eine stets gleichbleibende Ware herzustellen, lag der Versuch nahe, von dem wechselnden Pektingehalt möglichst unabhängig zu werden. Somit ging man dazu über, die Pektinstoffe zu konzentrieren, um sie in dieser Form den Marmeladen zusetzen zu können.

„Vor dem Kriege war Pektin dem Praktiker noch so gut wie eine terra incognita. Heute bestehen jedoch schon viele Fabriken, die Pektinstoffe erzeugen"[35]). Ganz allgemein wird neuerdings auch der große Wert und der technische Fortschritt anerkannt, den die Verwertung von Pektin mit sich bringt. Nachdem Amerika, England und Holland auf dem Gebiete der Pektinverwendung bahnbrechend vorgegangen waren, wollte Deutschland nicht nachstehen. Jedoch ging mit der wachsenden Propaganda die Verwendung manchmal über die Grenzen des Zulässigen heraus. So mußte die amerikanische Regierung als erste Gesetze betr. die Pektinverwendung erlassen, und Deutschland stand bald darauf vor derselben Frage[36]). Im Zusammenhang damit entbrannte ein großer Streit zwischen den Nahrungsmittelchemikern, den Wissenschaftlern und den Praktikern, die sich über die Höhe der zuzulassenden Pektinmenge und die Deklarationspflicht nicht einig werden konnten.

Das Pektin wird in Deutschland teilweise aus den Apfeltrestern gewonnen, die bei der Apfelweinbereitung übrig bleiben. Dies war der Grund zu der Frage, ob das Pektin als Geliermittel zulässig sei oder nicht. Es standen zwei Ansichten gegenüber. Die eine Seite vertrat den Standpunkt, daß das Pektin[37]) lediglich die gelierenden Stoffe des erlaubten Apfelsaftes oder Apfelmarkes in konzentrierter Form enthalte und betrachtete die Herkunft — also die Apfeltrester — als nebensächlicher Natur. Eine Deklaration sei also nicht notwendig.

Die Gegner dieser Ansicht berufen sich jedoch darauf, daß Trester als Zusatz deklariert werden müssen; folglich müsse auch

[34]) Zeitschrift f. Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, 1925, S. 352.

[35]) Sucharipa, a. a. O. Seite 9.

[36]) Sucharipa, Seite 10, und Konserven-Industrie, Jahrg. 1921, Seite 342.

[37]) Der Streit entbrannte erstmalig, als die Pomosinwerke in Frankfurt a. M. ihr Pektin unter dem Namen „Pomosin" in den Handel brachten.

das Pektin, das ja Trester als Ausgangsmaterial habe, gekennzeichnet werden; denn da das Pektin aus getrockneten Apfeltrestern hergestellt werde, müsse es dem Apfelsaft gegenüber ein minderwertiges Erzeugnis sein.

Dem widerspricht jedoch der objektive Befund; denn eine Minderwertigkeit, insbesondere eine solche in geschmacklicher Hinsicht und somit im Genußwert, hat sich nicht nachweisen lassen[38]).

Vollkommen zu verneinen ist auch die Frage, ob Pektin ein Geliermittel nach Art der Gelatine oder des Agar-Agar sei; denn Agar und Gelatine sind beides den Marmeladen ganz wesensfremde Stoffe, und auch die Wirkung ist von der des Pektins verschieden. Mit Agar und Gelatine kann man jede wässerige Lösung zum Erstarren bringen. Pektin, das aus Früchten gewonnen wird, wirkt jedoch nur gelierend, wenn zugleich eine bestimmte Menge — etwa 50 % — an Zucker sowie Säure vorhanden ist.

Niemand bestreitet heute wohl noch, daß das Pektin einen ganz bedeutenden Fortschritt in der Technik der Marmeladenherstellung bedeutet. Sogar die Hausfrauen, die von jeher die empfindlichsten Kritiker in Nahrungsmittelfragen waren, gehen neuerdings schon zur Verwendung von Pektin über.

Es wäre somit zum Nachteil für die deutsche Marmeladen-Industrie gewesen, wenn sie sich den neuesten Erkenntnissen in der Pektinangelegenheit verschlossen oder bei den Nahrungsmittelchemikern nicht genügend Einsicht und Unterstützung gefunden hätte. Glücklicherweise ist es jedoch möglich gewesen, nach langen Verhandlungen und Debatten auch in diesem Punkte eine Einigung zu erzielen; man bestimmte nämlich am 4. Februar 1928 zu Berlin[39]), daß Fruchtpektin vorläufig bis zu einer bestimmten Menge (0,3 % Pektinstoff als Calciumpektat berechnet) ohne Kennzeichnung zugelassen werden solle. Sobald eine weitere Klärung der Pektinfrage stattgefunden habe, solle die Festsetzung von Grenzwerten neu geprüft werden.

Mit dieser Bestimmung war die deutsche Marmeladen-Industrie fürs erste vollauf zufrieden; denn von jetzt ab war es leichter möglich, allen Ansprüchen, die die Käufer an die Marmelade stellten, nachzukommen und die Qualität der Marmeladenerzeugnisse zu verbessern. Damit war ein weiterer Schritt auf dem Gebiete der Umstellung der deutschen Marmeladen-Industrie getan.

cc) Die Regelung der Stärkesirupfrage.

Ebenso wie in der Pektinfrage vertraten die Nahrungsmittelchemiker und die Marmeladenfabrikanten bezüglich der Zulassung von Stärkesirup entgegengesetzte Ansichten.

[38]) Zeitschrift f. Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, 1925, S. 325.

[39]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen vom 19. Mai 1927, Seite 63.

In England und in der Schweiz ist der Zusatz von Stärkesirup vollkommen bezw. bis zu 15 % ohne Deklaration gestattet, weil er den Geschmack der Marmelade erheblich verbessert oder wenigstens verbessern kann. Es ist nämlich bei Zusatz von Stärkesirup viel leichter möglich, den richtigen Ausgleich zwischen Fruchtsäure, Zuckergehalt und Aroma zu schaffen — worin das Geheimnis der Marmeladenfabrikation besteht — als dies bei bloßer Verwendung von Zucker erreicht werden kann.

In Deutschland ist dagegen der Zusatz von Stärkesirup einstweilen noch deklarationspflichtig. Wie schon erwähnt wurde, erblickt das kaufende Publikum in der Deklaration eher eine Minderwertigkeit als einen Schutz, und deshalb sehen die deutschen Marmeladenfabrikanten meist vom Zusatz von Stärkesirup ab. Die deutsche Marmelade ist infolgedessen zwar vollwertiger als die ausländischen Erzeugnisse, aber vielfach zu süß und zu wenig „fruchtig". Das Vorurteil gegen deutsche Marmeladen ist also gewissermaßen durch die Behörden begründet.

Diese Erscheinung ist aber für die Marmeladenfabrikanten von weniger großem Belang gegenüber der Tatsache, daß bei Zusatz einer genügend großen Menge von Stärkesirup das Auskristallisieren des Zuckers verhindert, oder, besser gesagt, beeinträchtigt wird. Die Zuckerschicht, die sich vielfach an der Oberfläche befindet, würde dann nicht entstehen, und die Ware hätte infolgedessen ein klareres und transparenteres Aussehen. Allerdings muß zur Verhinderung des Auskristallisierens ein ziemlich hoher Prozentsatz — nämlich ca. 12 % — zugesetzt werden; an der Deklarationsfreiheit eines geringeren Prozentsatzes hat die Marmeladen-Industrie kein Interesse.

Alle Fachleute, Chemiker, Fabrikanten und auch die Hausfrauen sind sich darüber einig, daß die Marmelade durch den Zusatz von Stärkesirup ganz bedeutend gewinnt. So sind z. B. im April 1928 unter Kontrolle von amtlichen Nahrungsmittelchemikern in verschiedenen Fabriken Probekochungen gemacht, und diese Kochungen einem Kreise ganz neutraler Personen vorgeführt worden. Dabei hat sich folgendes ergeben: Alle Personen, die geprüft hatten, darunter auch die Vorstände der Berliner Hausfrauenvereine und viele andere Persönlichkeiten, die an der Frage interessiert waren, und die alle nicht wußten, was sie probierten und von wem die Kochungen gemacht waren, haben die Kochungen, die Stärkesirup enthielten, als die geschmacklich und im Aussehen besten bezeichnet[40]).

Trotzdem wollen die Chemiker einstweilen die deklarationsfreie Verwendung von Stärkesirup nicht zulassen. Dies ist umso bedauerlicher, als die Marmeladenfabrikanten lediglich im Interesse des kaufenden Publikums, im Interesse der Qualitätsverbesserung,

[40]) Bericht des Vereins der Konserven-Industriellen über die Hauptversammlung am 19. Mai 1928, Seite 66.

die Freigabe anstreben. Die Absicht, die Marmelade zu verbilligen, liegt dagegen keinesfalls vor; dazu bietet die Preisdifferenz von 57:66[41]) unter Berücksichtigung des höheren Zusatzes kaum einen Anreiz. Im Gegenteil! Bei billigen Konsummarmeladen wirkt der Zusatz von Stärkesirup sogar verteuernd.

Zudem haben wissenschaftliche Untersuchungen[42]) ergeben, daß der Zusatz von Stärkesirup in keiner Weise als wertmindernd anzusehen ist. Aber die Chemiker wollen unter allen Umständen ein völlig reines Produkt, und dies genügt, daß sie einstweilen an der Deklarationspflicht festhalten.

Doch steht zu erwarten, daß auch die Chemiker sich nicht mehr allzulange den Erkenntnissen der Praxis entgegenstellen werden; dann ist der letzte Schritt getan, den die deutsche Marmeladen-Industrie bezüglich der Umstellung auf Qualitätswirtschaft notwendig tun muß und augenblicklich tun kann.

Zusammenfassend kann man sagen, daß die Nürnberger Leitsätze nicht vollkommen die Wünsche der Marmeladen-Industrie befriedigen. Vielmehr stellen die Leitsätze ein Kompromiß dar, mit dem die Marmeladen-Industrie fürs erste jedoch zufrieden sein darf. Es muß von der objektiven Kritik anerkannt werden, daß man sich auf beiden Vertragsseiten bemüht hat, in den gesamten, nicht einfachen Bestrebungen den Wünschen und Forderungen der anderen Partei entgegenzukommen. Die Einstellung zum Fortschritt läßt sich nirgendwo verkennen; denn man kann feststellen, daß sowohl für die Gesetzgeber als auch für die Fabrikanten bei allen Bemühungen die Erkenntnis richtunggebend war, vor allem für die Hebung der Qualität zum Wohle der Allgemeinheit zu sorgen.

3. Die Absatzverhältnisse nach der Umstellung.

a) Das Absatzgebiet und die Absatzhöhe.

Nach der Umstellung von der Quantitäts- auf Qualitätsleistung gelang es der deutschen Marmeladen-Industrie allmählich wieder, sich einen guten Ruf für ihre Erzeugnisse zu verschaffen und einen erfreulichen Aufschwung zu nehmen.

Es ist heute noch nicht möglich, die Auswirkungen, die sich aus der Umstellung ergeben haben, im einzelnen zu schildern; denn die Zeit, die seit der Umstellung verflossen ist, ist noch zu kurz. Es lassen sich lediglich Tatsachen anführen, die die Verhältnisse allgemein beleuchten.

Auf dem Inlandmarkt ist der Absatz für alle Erzeugnisse nicht gleichmäßig verteilt. Vielmehr sind die Geschmacksrichtungen der Bewohner in den verschiedenen Teilen Deutschlands recht unterschiedlich. Es gibt für manche Marmeladenerzeugnisse fest umrissene Absatzgebiete, das heißt die Bewohner gewisser Gegenden kaufen

[41]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1927, Seite 383.

[42]) z. B. von Prof. Parow vom Institut für Gärungsgewerbe, vergl. Konserven-Industrie, Jahrg. 1927, Seite 327.

einzelne Marmeladenarten sehr viel, während gerade diese Arten in anderen Gebieten gänzlich unbekannt sind. Beispielsweise ist im Rheinland und in Teilen von Westfalen das Apfel- und Obstkraut sehr beliebt; dagegen kennt man es im übrigen Deutschland, etwa jenseits der Linie: Münster, Paderborn, Kassel, Frankfurt, Karlsruhe überhaupt nicht, oder es wird höchstens in Delikateßgeschäften angeboten. Dieselbe Erscheinung kann man für Rübenkraut und Pflaumenmus machen. Rübenkraut findet man nur im Rheinland und in einigen mitteldeutschen Gegenden (z. B. Sachsen und Provinz-Sachsen). Pflaumenmus ist das beliebteste und typische Brotaufstrichmittel des Mitteldeutschen; sein Hauptproduktions- und Absatzgebiet ist die Magdeburger Gegend.

Die meisten Marmeladen werden aber in Deutschland überall gleich gern gegessen und gekauft. Es gibt nur wenige Sorten, die wegen ihres hohen Preises oder wegen ihres exquisiten Geschmacks keine allgemeine Abnahme finden (sogenannte Liebhaberkonfitüren: Orangen-, Feigen-, Hagebutten-, Ebereschenkonfitüre).

Die Ausfuhr deutscher Marmeladen hat heute ebensowenig eine Bedeutung wie vor dem Kriege. Zwar sind in letzter Zeit verschiedentlich Versuche gemacht worden, deutsche Konfitüren zu exportieren; doch haben sich diesen Versuchen große Schwierigkeiten entgegengestellt, und es wird in den nächsten Jahren voraussichtlich keine Rede von einem nennenswerten Export sein können.

Eine Ausfuhrstatistik, die nach den einzelnen Ländern spezifiziert ist, gibt es überhaupt nicht; die amtliche Statistik macht lediglich Angaben über die Gesamthöhe des Marmeladenexports und gibt folgende Zahlen an:

	Jahr	Menge	Wert
Marmeladenausfuhr:	1913 [43])	3663 dz	268 000 Mark
	1925 [44])	410 dz	61 000 Mark
	1926 [45])	365 dz	51 000 Mark
	1927 [46])	905 dz	137 000 Mark
	1928 [47])	743 dz	96 000 Mark

Die Gründe für die Exportschwierigkeiten sind mannigfacher Art.

In einem großen Teil von Ländern sind die Marmeladenfabriken hinsichtlich der Rohstoffverhältnisse oder der Herstellungskosten bedeutend günstiger gestellt als in Deutschland. Sie können also die Ware billiger anbieten, als dies den heimischen Exportfabrikanten möglich ist. Selbst wo dieser Fall nicht vorliegt — z. B. in nordischen

[43]) Statistik des Deutschen Reiches, Band 329, Seite 120.

[44]) Statistik des Deutschen Reiches, Band 329, Seite 120.

[45]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, herausgegeben vom Statistischen Reichsamt: Pos. 213, Dezember 1926.

[46]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, herausgegeben vom Statistischen Reichsamt: Pos. 213, Dezember 1927.

[47]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, herausgegeben vom Statistischen Reichsamt: Pos. 213, Dezember 1928.

Ländern — werden wenig deutsche Konfitüren eingeführt. Man bevorzugt hier die englischen Jams oder die schweizer und französischen Konfitüren, weil sie unberechtigterweise einen vorurteilsfreieren Ruf besitzen als die deutschen Erzeugnisse. Solange der deutsche Bürger selbst noch nicht einmal Vertrauen zu den heimischen Marmeladenprodukten hat, wird der deutsche Fabrikant wohl kaum erwarten können, daß der Ausländer danach greift.

Zudem macht die hohe inländische Zuckersteuer einen Wettbewerb auf dem Auslandsmarkt unmöglich. Eine bloße Veredelung kommt schließlich auch nicht in Frage, da die Vorschriften über den Veredelungsverkehr einstweilen noch viel zu kompliziert sind.

Die Höhe der heute in Deutschland abgesetzten Marmeladenmenge läßt sich nicht genau angeben; eine statistische Erfassung findet nicht statt; eine andere Feststellungsmöglichkeit besteht auch nicht, da mit der Uebergabe vom Hersteller an den Händler jegliche Kontrollmöglichkeit verloren geht. Ebenso läßt sich schwer feststellen, welche Marmeladenarten von den Abnehmern am meisten verlangt werden. Es ist wohl anzunehmen, daß in Deutschland der größte Verbrauch in Vierfruchtmarmelade und Aprikosenmarmelade herrscht, denen an dritter Stelle die Erdbeerkonfitüre folgt.

Die Absatzmenge ist mit 1,2 bis 1,5[48]) Millionen Ztr. im Jahr wohl kaum zu hoch bemessen. Die Vorkriegsproduktionsziffer von 800 000 Ztr. ist jedenfalls heute bei weitem überschritten. Relativ ist dieser Verbrauch — etwa 0,5 kg pro Kopf und Jahr gegenüber 54 kg Fleisch pro Kopf und Jahr — noch sehr gering, besonders im Verhältnis zum englischen Verbrauch[49]) geschen. Immerhin ist es ein erfreuliches Zeichen, daß der Absatz in letzter Zeit keineswegs abgenommen hat, sondern stetig steigt.

Die größte Menge der in Deutschland abgesetzten Marmeladen wird in Deutschland hergestellt. Eine Einfuhr ausländischer Konfitüren findet nur noch in ganz geringem Umfang statt. Die amtliche Statistik gibt folgende Zahlen an:

	Jahr	Menge	Wert
Marmeladeneinfuhr:	1913 [50])	814 dz	
	1926 [51])	742 dz	113 000 Mark
	1927 [52])	1007 dz	137 000 Mark
	1928 [53])	571 dz	167 000 Mark

[48]) Laut Schätzung des Vereins der Konserven-Industriellen.

[49]) Eine genaue Zahl über die Höhe des Marmeladenverbrauchs in England war nicht zu erhalten. Sie ist schätzungsweise etwa 1,2—1,5 kg pro Kopf und Jahr.

[50]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands. Pos. 213. Dezember 1913.

[51]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands. Pos. 213. Dezember 1926.

[52]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands. Pos. 213. Dezember 1927.

[53]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands. Pos. 213. Dezember 1928.

Der Zoll beträgt heute für Marmeladen 60 Mark. Dieser Satz genügt vollauf, um die deutsche Marmeladen-Industrie vor ausländischer Konkurrenz zu schützen[54]).

Vielfach findet man heute noch Marmeladen oder Konfitüren im Handel, die den Eindruck erwecken, als ob es sich bei ihnen um ausländische, insbesondere englische, Erzeugnisse handele. Die meisten dieser Fabrikate sind jedoch in Deutschland hergestellt und zwar von Fabriken, die sich mit ausländischen Firmen zusammengeschlossen haben. Diese geben ihren englischen Namen für deutsche Produkte her und leiteten bis vor kurzem vielfach die Käufer dadurch irre, daß sie ihr ausländisches Gewicht (454 g = 1 Pfund) als Pfundpreis aufdrückten. Vorübergehend ist es ihnen durch die irreführende Etikettierung gelungen, den deutschen Firmen das Geschäft abzulaufen; doch besteht diese Gefahr heute nicht mehr, da der Verkauf derartig etikettierter Fabrikate unter Androhung von Strafen gerichtlich verboten ist[55]).

b) Die Konkurrenz der Haushaltherstellung.

Ebensowenig wie man behaupten kann, daß die Großstädter nur Fabrikmarmelade verzehren, läßt sich sagen, daß die Einwohner der kleinen Städte und der Provinzen als Abnehmer von Marmeladen vollkommen ausfallen. Die verschiedenartigsten Einflüsse bewirken vielmehr, daß des öfteren Abweichungen vom normal Erscheinenden vorkommen.

Es taucht somit die Frage auf, ob und wo sich die Fabrikmarmelade in Zukunft weiter durchsetzt, oder ob die Haushaltherstellung ihr Konkurrenz machen und dadurch den Absatz von Fabrikmarmelade hemmen wird.

Es wurde schon darauf hingewiesen, daß die Marmeladen-Industrie in ihrer heutigen Form aus dem küchenmäßigen Hausbetrieb hervorgegangen ist. Jede Hausfrau stellte ursprünglich ihre Marmelade selbst her, weil eben niemand da war, der sie ihr lieferte.

Nach und nach erkannten jedoch einzelne Unternehmer, daß die Marmelade sich zum Massenbedürfnis entwickelte. Sie stellten daher Marmelade in einem selbständigen Produktionsprozeß, losgelöst von anderen Tätigkeiten, her, und so entwickelte sich die fabrikative Marmeladenproduktion. Die Hausfrau kaufte von nun ab die fertige Ware und folgte lediglich dem Prinzip der Wirtschaftlichkeit, wenn sie die Herstellung von Marmelade jemand anders überließ.

Wenn trotzdem nicht alle Familien davon abgegangen sind, Marmelade einzukochen, so haben selbstverständlich die Hausfrauen ihre stichhaltigen Gründe für dieses Vorgehen gehabt.

54) Es erübrigt sich, auf Zollfragen näher einzugehen, da sie bei der geringen Einfuhr von Marmeladen keinerlei Bedeutung haben.

55) vergl. Tätigkeitsbericht des Vereins der Konserven-Industriellen, Mainz, über 1926/27.

Es ist z. B. möglich, daß die Hausfrau eine besondere Beschaffenheit von der Marmelade verlangt, sei es auch nur in der Hinsicht, dem Hausherrn die Gewißheit geben zu können, daß der Konservierungsprozeß in peinlichster Reinlichkeit vor sich gegangen ist[56]). Daß daneben ähnliche Dinge, besonders Geschmacksrichtungen der Familienmitglieder, mitwirken, läßt wohl manche Hausfrau neben ihrer anderen wirtschaftlichen Tätigkeit auch die Herstellung von Marmelade übernehmen; nur wenn keine besonderen Ansprüche gestellt werden, wird Marmelade gekauft.

Vielfach kommt es auch vor, daß im Haushalt nicht um der Konservierung willen Marmelade eingekocht wird, sondern lediglich, um Früchte zu verwerten, die sonst dem Verderben anheimfallen würden. Dies ist wohl regelmäßig auf dem Lande und in kleinen Städten der Fall. Hier hat fast jeder Bürger einen eigenen Garten und züchtet Obst, sei es aus Liebhaberei, oder um Beschäftigung im Gartenbau zu haben. Die Obsternte dieser Gärten ist vielfach zu groß, als daß der Züchter sie restlos im Frischverbrauch verwerten könnte; deshalb kocht er die Früchte ein und verwertet somit die Erträgnisse einer wirtschaftlichen Tätigkeit, die sonst unverwendet bleiben und als Kostenpunkt für die betreffende Wirtschaft gebucht werden müßten[57]).

Die häusliche Herstellung von Marmeladen ist im allgemeinen nur dann billiger und vorteilhafter als der Einkauf von Fabrikmarmelade, wenn die letztgenannten Verhältnisse vorliegen. Sofern die Hausfrau in kleinen Mengen das Obst jeweils auf dem Markt einkaufen muß, wird sie bei genauer Kalkulation gewöhnlich schlechter fahren, als wenn sie Marmelade im Laden kauft. In den meisten Fällen denken die Hausfrauen hier allerdings nicht streng wirtschaftlich genug und behaupten vielfach, daß die in der Küche hergestellte Marmelade ihnen in jedem Falle billiger zu stehen komme, als die Fabrikmarmelade. Sie erfassen nämlich meist nicht sämtliche Kosten, die sie an Zeit, Geld und dergleichen für den Einkauf, für den Transport, für die Lagerung und sonstigen Nebenausgaben eigentlich ansetzen müßten. Die Politik der Hausfrau ist hier ähnlich wie die Politik mancher öffentlichen Anstalten. So ist es z. B. unwirtschaftlich, wenn etwa ein Krankenhaus in seinem Etat 10 oder 20 Köchinnen vorsieht und dieses Personal nachher Konserven und Marmeladen einkochen läßt, nur, damit die Leute Beschäftigung haben. Dieses Hilfspersonal wird angestellt, weil das eigene Kochen angeblich billiger ist. Wenn man aber sagt, man müsse auch einmal die Arbeitslöhne bei der Berechnung der Preise für die selbst eingekochten Erzeugnisse mit berücksichtigen, dann wird erwidert, daß man doch gar keine Löhne zu zahlen habe[58]).

56) Müller, a. a. O. Seite 198.

57) Müller, a. a. O. Seite 204.

58) Aus dem Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, Mainz, 1927.

Daß diese Kalkulationspolitik falsch ist, leuchtet ein; aber die Hausfrauen werden bei ihrer konservativen Einstellung nicht so schnell davon abgehen.

Man kann wohl kaum annehmen, daß die fabrikative Marmeladenherstellung jemals die häusliche Konservierung verdrängen wird. Beide werden nebeneinander bestehen bleiben, weil beide nebeneinander Berechtigung haben. Von einer Konkurrenz kann keine Rede sein. Die Haushaltherstellung verhält sich vielmehr zur Industrie so, wie etwa der Kleingarten zum Erwerbsobstbau[59]). Beide haben ihre eigene Domäne: Der Haushalt verwendet kleine Mengen Obst, benötigt ganz wenige Hilfsmittel, wohingegen die Industrie große Mengen Früchte verarbeitet, Maschinen verwendet und andere Packungen und Herstellungsverfahren kennt. Zudem wird man aus rein volkswirtschaftlichen Gründen die Haushaltherstellung stets anerkennen müssen. Wenn die Ware vielfach auch teurer und unter Umständen qualitativ unterlegen ist, so darf man doch nie vergessen, wieviele Vorteile dem Kleingärtner und Laubenkolonisten durch den Gartenbau, insbesondere durch den Aufenthalt im Freien und die Freude an der eigenen Ernte, erwachsen, ganz abgesehen davon, daß diese Leute vielfach von der Haltbarmachung eines Teilertrages ihrer Ernte aus wirtschaftlichen Motiven heraus gar nicht absehen können.

Die industrielle Herstellung wird dadurch stets begünstigt bleiben, daß die große Masse der Früchte auf einmal in einer Zeit geerntet wird, die durch ihre Temperaturverhältnisse für die Haltbarkeit der Früchte besonders nachteilig ist.

c) Die Abnehmergruppen und die Form des Handels.

In der deutschen Marmeladen-Industrie bezw. dem Marmeladenhandel ist die selbständige Absatztätigkeit der Händler bei weitem vorherrschend. Der Absatz der Fabrikanten in Form des Einzelverkaufs an den letzten Verbraucher hat demgegenüber fast gar keine Bedeutung. Eine Ausnahme macht nur das rheinische Apfelkraut, das zu einem kleinen Teil — etwa 15 bis 20 % des Gesamtabsatzes — durch Versandgeschäft an Privatverbraucher in den übrigen Teilen Deutschlands abgesetzt wird[60]). Die Abnehmer hierfür sind meist aus den rheinischen Gegenden verzogene Leute, die von ihrer alten Spezialität nicht ablassen wollen. Eine kleine Menge von etwa 1 % Marmelade wird sodann noch von großen Gütern, die die Marmelade im Nebenbetrieb herstellen, durch Versandgeschäft verkauft.

Genau genommen kommt also der Konsument als direkter Abnehmer der Industrie nicht in Frage. Er ist lediglich der Abnehmer der Händler.

[59]) von Peter, a. a. O. Seite 33.

[60]) Laut Mitteilung des Verbandes.

Bei den Händlern des Marmeladengeschäfts kann man wieder unterscheiden:

1. den Grossisten,
2. den Großabnehmer und
3. den Detaillisten.

Die Notwendigkeit des Großhändlers als Bindeglied zwischen Produzent und Detaillist ist genau wie für andere Gewerbezweige auch in der Marmeladen-Industrie des öfteren sehr stark bestritten worden. Als Begründung führt man an, daß durch das vermittelnde Dazwischentreten des Grossisten die Ware verteuert werde, und daß die Grossisten als kapitalkräftige Käufer das Ueberangebot der Fabriken zu sehr ausnützten, um aus schwachen Händen größere Posten mit entsprechenden Rabatten billig zu beziehen.

Die letzte Behauptung ist zwar nicht ganz unbestreitbar; doch vom gemeinwirtschaftlichen Standpunkt gesehen ist dies kein Schaden; denn im Interesse der Allgemeinheit ist es erforderlich, daß alle Betriebe, die schwach sind, weil sie unrationell und zu teuer arbeiten, aufhören zu produzieren und verschwinden.

Unbegründet ist dagegen der Einwand, durch das Dazwischentreten des Grossisten werde der Marmeladenpreis zu sehr erhöht; der Grossist ist im Gegenteil unbedingt zur Verbilligung der Ware erforderlich, besonders da, wo es gilt, alle die kleinen Kunden zu beliefern, deren Wünsche inbezug auf Vielseitigkeit in keinem rechten Verhältnis zu dem Umfang ihrer Bestellung stehen. Sofern der Kleinhändler die Marmelade direkt von der Fabrik im kleinen bezieht, kommt ihm die Marmelade bei der teuren Fracht oder dem Porto höher zu stehen, als beim Bezug durch den Grossisten, der die Ware als Waggonladung oder dergleichen empfängt.

Für den Produzenten ist die Vermittlung durch den Großhandel ebenfalls nur günstig; denn die größere Kapitalkraft gewährleistet eine viel bessere Garantie für eine glatte und angenehme Geschäftsabwicklung, als dies bei direktem Verkehr mit dem Kleinhandel erwartet werden könnte.

Praktisch wird in der Marmeladen-Industrie mit dem Großhandel nach wie vor zu rechnen sein.

Im einzelnen kann man beim Marmeladengroßhandel noch einen Unterschied machen zwischen dem Lebensmittelgrossisten und dem Bäckereibedarfsgrossisten. Der typische Kolonialwarengrossist verliert infolge der Konkurrenz durch die Großfilialisten, Konsumanstalten und Konsumvereine in der Stadt immer mehr an Bedeutung; für die Belieferung des Landdetails und der Kleinstädte, wo der genannte Wettbewerb fehlt, spielt er allerdings nach wie vor eine große Rolle. Er ist in der Hauptsache Abnehmer der mittleren bis guten Qualitätsmarmeladen, während der Bäckereibedarfsgrossist, der nur in den Städten sitzt, meist die guten und besten Qualitäten kauft.

Als Großabnehmer bezeichnet man im Marmeladengeschäft diejenigen Verbrauchergruppen, die unter Umgehung des Grossisten

derartige Mengen Marmelade abnehmen, daß ihnen ein ermäßigter Preis zugestanden werden muß.

Dabei kann man wieder trennen in

Großverbraucher und
bevorzugte Wiederverkäufer.

Die Gruppe der Großverbraucher umfaßt die Gesamtheit aller derjenigen Abnehmer, die die Marmelade nicht als einheitliche Ware, sondern in Verbindung mit anderen Erzeugnissen weiter verkaufen bezw. vorsetzen. Insbesondere sind dies Bäcker, Konditoren, größere Hotels, Krankenhäuser, Schiffs- und Bahngesellschaften und dergleichen. Diese stellen ein sehr großes Kontingent der Marmeladenkäufer und sind der Marmeladen-Industrie als kapitalkräftige Zahler sehr willkommen. Eine besondere Stellung nehmen unter ihnen die Bäcker und Konditoren ein und zwar infolge ihrer Ansprüche, die sie in Bezug auf Konsistenz und Backfähigkeit der Ware an die Marmelade stellen. Sie nehmen meist Aprikosenmarmelade ab, da diese Sorte ihr natürliches Aroma im Backprozeß am wenigsten verliert. Zudem verlangen sie viel passierte Ware, weil die Marmeladen zur Verzierung und Füllung von Gebäck, Torten und Pfannensachen usw. verwandt werden. Da die Füllung immer gleichmäßig verteilt sein muß und die Verzierung durch kleine Spritzen erfolgt, können sie eine stückige Ware nicht verwerten.

Die bevorzugten Wiederverkäufer, worunter man die großen Warenhäuser, Großfilialisten, Konsumgenossenschaften, Arbeiterverkaufsgemeinschaften an größeren Werken (Krupp) usw. versteht, stellen vielfach besondere Ansprüche hinsichtlich der Verpackungsart. Sie wollen mitunter den Namen der Herstellerfirma verheimlicht wissen und machen zur Bedingung, daß lediglich ihr eigener Firmenname mit Schutzmarke usw. genannt wird. Die Fabrikanten müssen diesen Wünschen und Anforderungen weitgehendst Rechnung tragen, da die scharfe Konkurrenz sie dazu zwingt. In ihrem Interesse liegt dies natürlich keinesfalls, da ihnen große Reklamemöglichkeiten verloren gehen.

Die Qualitätsansprüche dieser Abnehmer sind verschieden. Großfilialisten und Konditoreinkaufsvereine nehmen meist gute und beste Qualität, während Konsumgenossenschaften und Arbeitereinkaufsgemeinschaften neben der guten, sehr viel Konsum-, also Vierfruchtmarmelade abnehmen.

Der Kleinhändler tritt erst in der neuesten Zeit in einen direkten Verkehr mit dem Fabrikanten, da bisher der Großhandel kapitalkräftig genug war, Ausschaltungsversuche erfolgreich abzuwehren. Seit kurzem sind einige Werke dazu übergegangen, mit ihren Last- und Lieferautos zu den Detaillisten hinzufahren und dort ihre Marmelade abzusetzen. Diese Belieferung mit Autos ist jedenfalls zum Teil mit auf die Staffelpolitik der Reichsbahn zurückzuführen, die für kürzere Entfernungen höhere Tarife

vorsieht und für Entfernungen bis zu 300 km eine erfolgreiche Konkurrenz der Lastwagen ermöglicht.[61])

Gewisse Vorteile bietet dieses System zweifellos, da der Einzelhändler schneller und bequemer bedient werden kann; doch kann es sich dabei lediglich um kleine Verkäufe handeln. Zudem kommt diese Methode der Belieferung nur für die nächste Umgebung in Frage; denn das viele Halten der Wagen, das Absetzen und Abrechnen der Ware raubt viel Zeit, der Wagen muß aber an demselben Tage wieder an seinen Fabrikstandort zurückkehren.

Immerhin erscheint es nicht unmöglich, daß in Zukunft dieses Absatzsystem weiter an Umfang gewinnen wird. Vorerst ist es jedoch meist noch viel zu teuer. Zudem boykottiert der Großhandel vielfach die Firmen, die die Detailgeschäfte direkt beliefern.

Die Form des Handels, also die Art des Verkehrs zwischen Fabrikant und Abnehmer weist eine besondere Erscheinung auf: die sogenannte Baisseklausel.

Der Marmeladenfabrikant ist genötigt, seine Rohstoffe während einer kurzen Zeitspanne, der Obsternte, einzukaufen. Anderseits hat er ein Interesse, zwecks Abwälzung des Risikos Lieferungs- bezw. Abnahmeabschlüsse mit seinen Kunden zu tätigen. In diesen Abschlüssen verpflichtet sich der Käufer, innerhalb einer bestimmten Zeit ein bestimmtes Quantum Marmelade zu einem festen Preise abzunehmen. Damit der Käufer jedoch bei einer eventuellen Senkung der Rohstoffpreise keine Nachteile erleidet, macht er die Aufnahme der sogen. Baisseklausel in den Abschlußvertrag zur Bedingung.

Diese Klausel besagt, daß allen Abnehmern, die sich durch Abschluß gebunden haben, jeweils die Preise ermäßigt werden müssen, sofern anderen Käufern, die nicht durch Abschluß gebunden sind, niedrigere Preise eingeräumt werden. Sinken also die Rohstoff- und somit die Marmeladenpreise infolge günstigen Ernteausfalls, so müssen die Produzenten den zu ihrem Nachteil gebundenen Abschlußkäufern die Marmelade zu dem erniedrigten Preise liefern.

Diese Verpflichtung ist für den Marmeladenfabrikanten ein großes Opfer, umso mehr, als ihm kein entsprechender Ausgleich für den Fall eines Anziehens der Preise geboten wird. Die Baisseklausel hat sich aber in der Marmeladen-Industrie, genau wie in der Gemüsekonserven-Industrie, sehr stark durchgesetzt, und bei dem scharfen Wettbewerb der Fabrikanten ist eine Abschaffung dieser Einrichtung wohl kaum zu erwarten. Die Klausel ist schädlich und gefährlich; sie hat aber trotzdem noch einen Vorteil gegenüber dem sogenannten „Mißerntevorbehalt", der im Gemüsekonservenhandel üblich ist. Dieser sieht für den Fall von Streitigkeiten unter allen Umständen ein besonderes Schiedsgerichtsverfahren vor, das meist sehr langwierig und infolgedessen sehr kostspielig ist.

[61]) Seidel, a. a. O. Seite 31.

III. Die Zusammenschlußbestrebungen in der deutschen Marmeladen-Industrie.

1. Die bestehenden Vereinigungen.

Mit dem Anwachsen der Betriebszahl der Marmeladenfabrikanten um die Wende des vergangenen Jahrhunderts entstand das Bedürfnis nach Fühlungnahme der Betriebsinhaber untereinander, und die Fabrikanten der gesamten Obstverwertungs-Industrie schlossen sich zu kleinen Verbänden zusammen. Diese Organisationen waren im allgemeinen sehr vielseitig gestaltet, jedoch ging ihre Einflußnahme und Bedeutung nicht über enge Grenzen hinaus. Nur einige Verbände breiteten nach und nach ihr Tätigkeitsgebiet aus und nahmen Mitglieder in ganz Deutschland auf.

Der Zusammenschluß war bei fast allen Vereinen der Obstverwertungs-Industrie von jeher sehr lose und ist es bis auf den heutigen Tag auch geblieben. Ueberall handelt es sich um reine Berufs- und Fachvereine. Sie bezwecken lediglich die gemeinsame Vertretung der wirtschaftlichen Interessen der Mitglieder, sei es anderen Wirtschaftsobjekten, sei es der Regierung gegenüber; sie greifen aber nicht in die wirtschaftliche Tätigkeit der Mitglieder ein.

Im einzelnen kann man bei den Organisationen der Obstverwertungs-Industrie zwei Gruppen unterscheiden. Die erste Gruppe umfaßt solche Vereine, die nur allgemeinwirtschaftliche Fragen behandeln; dazu gehören der „Verein der Konserven-Industriellen", der „Verein Deutscher Konservenfabrikanten", und die „Wirtschaftliche Vereinigung der Konserven-Industrie". Unter die zweite Kategorie fallen die Einrichtungen, die auch privatwirtschaftliche Interessen verfolgen; dazu gehören die „Einkaufsgesellschaft für die Konserven-Industrie", und die „Wissenschaftliche Versuchsstation".[62])

Der „Verein der Konserven-Industriellen" (V. K. I.) ist zweifellos der wichtigste Verband für die deutsche Marmeladen-Industrie. Er wurde im Jahre 1894 gegründet und führte früher den Namen: „Verein süddeutscher Konservenfabriken". Er hat seinen Sitz in Mainz. Die Mitglieder sind teils reine Konservenfabrikanten, teils Konserven- und Marmeladenfabrikanten, teils reine Marmeladenfabrikanten. Zwecks Wahrung der Interessen der Marmeladen-Industrie besteht innerhalb des Vereins eine besondere Gruppe, die sogenannte „Marmeladengruppe". In gleicher Weise sind alle Fabrikanten vereinigt, die andere gleichartige Produkte herstellen, sodaß es noch eine Früchte-, Gemüse-, Gurken-, Pflaumenmus- und Fruchtsaftgruppe gibt. Jede dieser Gruppen bearbeitet für sich die Fragen, die sie allein interessieren, während alle Punkte, die die

[62]) Rein privatwirtschaftliche Ziele verfolgt auch der „Schutzverband der Konserven-Industrie"; doch ist er lediglich eine Einrichtung der Gemüsekonserven-Industrie (Vergl. unten).

Gesamtheit der Mitglieder berühren, vom Verein als solchem erledigt werden.

Die Ziele des V. K. I. sind kurz zusammengefaßt:

1. Schutz vor unberechtigter behördlicher Beanstandung und gesetzgeberischer Schädigung der Industrie;
2. Verständigung beim Einkauf des Rohmaterials, Hebung der Qualität der Fertigfabrikate und Erzielung angemessener Preise;
3. wissenschaftliche Weiterentwickelung der Industrie und Hebung des Verbrauchs und Absatzes aller Fabrikate.

Da die Interessen und Zwecke, die in diesem Verein vertreten werden, ebenso wie der Personenkreis verschieden sind, muß die ganze Vereinigung und die Beziehung der Mitglieder untereinander naturgemäß sehr lose sein. Trotzdem hat der V. K. I. schon manches Gute zum Vorteil der deutschen Marmeladen-Industrie geleistet; hingewiesen sei nur darauf, daß z. B. die Durchführung der Umstellung auf Qualitätsleistung seiner Initiative und seinem Einfluß zu verdanken ist.

Dieselben Probleme, mit denen sich der V. K. I. befaßt, versucht auch der „Verein Deutscher Konservenfabrikanten" (V.D.K.) zu lösen. Der V. D. K. hat seinen Sitz in Braunschweig. Dadurch, daß in Norddeutschland überwiegend Gemüsekonserven, in Süddeutschland dagegen hauptsächlich Obstkonserven hergestellt werden, hat sich eine gewisse Teilung der Arbeitsgebiete beider Vereine herausgebildet, insofern als der V. D. K. im wesentlichen die Belange der Gemüse verarbeitenden Fabriken vertritt, während der V. K. I. sich für die Obstverwertungs-Industrie einsetzt. Diese Scheidung ist keineswegs schroff und unbedingt, sondern hat sich allmählich aus Zweckmäßigkeitsgründen heraus entwickelt. In manchen Angelegenheiten gehen der V. K. I. und der V. D. K. Hand in Hand, da die Interessengebiete ineinander überlaufen. Immerhin aber hat der V. D. K. für die Marmeladen-Industrie nicht die Bedeutung wie der V. K. I.

Innerhalb des V. D. K. besteht nun noch eine besondere Gemeinschaft, der sogenannte „Schutzverband der Deutschen Konserven-Industrie". Dessen Aufbau soll an dieser Stelle kurz geschildert werden, weil er in mancher Hinsicht als Muster für eine eventuelle Marmeladenkonvention vorgeschlagen wird.

Der Schutzverband setzt sich aus zirka 50 Firmen zusammen, die etwa zwei Drittel der gesamten Gemüsekonservenproduktion vertreten. Er ist ein Konditionen- und Kalkulationsverband, in dem die Konditionen und Kalkulationen von 20 Firmen durchgearbeitet und festgelegt sind. Laut Vertrag besteht die sogenannte „Meldepflicht", nach der die angeschlossenen Firmen verpflichtet sind, in Perioden sämtliche Abschlüsse unter Berücksichtigung der Sorten, Mengen und Preise dem Verbande mitzuteilen. Der Verband stellt dann die Einzelmeldungen regelmäßig zusammen und gibt sie insgesamt, ohne Nennung der Namen von Firmen, bekannt.

Auf Grund dieser Marktberichte sind die Mitglieder immer über die jeweilige Lage unterrichtet.

Trotz der unzweifelhaft guten Erfolge, die dieser Schutzverband erzielt hat, ist er doch nicht das Ideal für die Gemüsekonserven-Industrie, „denn die Zahl der Außenseiter ist zu groß und die wirtschaftliche Konjunktur zu ungünstig, als daß erfolgreiche Preispolitik getrieben werden könnte“[63]). Vor allem besteht der Mangel, daß der Schutzverband keine Handhabe hat, die Mitglieder zur Innehaltung von Preisen zu zwingen.

Bedenkt man nun, daß — wie weiter unten gezeigt werden wird — die Verhältnisse in der Gemüsekonserven-Industrie noch bedeutend günstiger liegen als in der Obstverwertungs-Industrie, so kann man ermessen, welche Schwierigkeiten sich einem Zusammenschluß der Marmeladen-Industrie entgegenstellen.

Neben den beiden Fachvereinen, denen sich noch als kleinere Verbände der „Verband sächsischer Obst- und Gemüseverwertungsfabriken und verwandter Betriebe“ in Leipzig, der „Verband Deutscher Geleefabrikanten“ und die „Wirtschaftliche Vereinigung rheinischer Krautfabrikanten“ in Köln, anschließen, steht als sogen. Spitzenverband die „Wirtschaftliche Vereinigung der Konserven-Industrie“ in Berlin. Diese wurde am 4. Juli 1917 mit 301 Mitgliedern gegründet, um als notwendige Ergänzung der Fachvereine und der damaligen Kriegsgesellschaften zu wirken, namentlich um die Forderungen der Industrie gegenüber den Behörden zu vertreten.

Die „Wirtschaftliche Vereinigung“ (W. V.) war jedoch eine Zeit lang ganz falsch aufgezogen; sie war ein selbständiger Verein und als solcher ein Konkurrenzverein des V. K. I. und des V. D. K.; daraus ergab sich in den Jahren 1917—1926 ein gewisses Nebeneinander. Die einzelnen Vereine versuchten immer wieder, ein und dieselbe Materie zu bearbeiten; dies lag jedoch nicht im Interesse der gemeinsamen Sache. Im Jahre 1926 wurde deshalb die alte W. V. aufgelöst und an ihre Stelle trat eine neue W. V., die als Spitzenorganisation der gesamten Konserven-Industrie dient und von dem V. D. K. und dem V. K. I. getragen wird[64]). Die W. V. charakterisiert man heute am besten als eine gemeinsame Arbeitsgruppe, bestehend aus je vier Mitgliedern des V. K. I. und des V. D. K. und dem geschäftsführenden Vorstandsmitglied unter Unterstützung der Geschäftsführer der beiden genannten Organisationen.

Die Aufgaben der W.V. bestehen zusammengefaßt in folgendem:

1. im Verkehr mit den Zentralbehörden, den Ministern, dem Ein- und Ausfuhrkommissar, der ständigen Tarifkommission, der Reichsbank und anderen Kreditinstituten;

[63]) Seidel, a. a. O. Seite 28/29.

[64]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1926, Seite 33/34.

2. in der Erfüllung sozialpolitischer Aufgaben und Regelung der Arbeiterangelegenheiten;
3. in der Federführung bei der wirtschaftlichen Gesetzgebung: Zoll- und Steuerpolitik, Nahrungsmittelgesetzgebung, Vertretung in den Fachgruppen und im Reichsverband der deutschen Industrie;
4. in der Fühlungnahme mit benachbarten Wirtschaftsgruppen, mit den Rohstofflieferanten und Abnehmerverbänden.

Meist werden in den Fachvereinen die Vorverhandlungen über alle handelspolitischen oder gesetzlichen Maßnahmen, die die Marmeladen-Industrie angehen, geführt und Meinungsverschiedenheiten geklärt. Sobald dann die Industrie einig ist und mit irgendwelchen Fragen an die Oeffentlichkeit treten soll, übernimmt die W. V. die Durchführung der Aufgabe; denn als Spitzenverband der gesamten Konserven-Industrie vermag sie sich den Behörden und anderen Verbänden gegenüber besser durchzusetzen.

In der letzten Zeit ist übrigens das Fortbestehen dieser Fachorganisation stark gefährdet worden, da die Träger der W. V., nämlich der V. D. K. und der V. K. I., in einer wichtigen Frage unterschiedlicher Ansicht sind.

Dieser Gegensatz besteht hinsichtlich der sogenannten Konservenvorverkäufe. Die norddeutschen Konservenfabrikanten, also die Mitglieder des V. D. K., sind gewöhnt, ihre Erzeugnisse schon vor der Ernte zu festen Preisen zu verkaufen. Diese Maßnahme ist bezüglich der Gemüsekonserven durchaus verständlich und gerechtfertigt, da die Fabrikanten ihrerseits mit den festorganisierten Gemüseanbauern Verträge über die Lieferung der Rohstoffe abschließen und so eine Deckung finden. Dagegen bestehen bei den Obstzüchtern keine festen Organisationen, und mit den Lieferanten werden bisher keine Lieferungsverträge abgeschlossen, da die Obsternte in stärkerem Maße von den Witterungsverhältnissen abhängig ist als die Gemüseernte. Der Ertrag läßt sich infolgedessen nicht so fest und leicht bestimmen.

Trotzdem schließen die norddeutschen Fabrikanten aber auch in Obstkonserven Vorverkäufe ab und schreiben damit gewissermaßen den gesamten Obstkonservenfabriken die Preise vor; das Risiko der Falschkalkulation können die norddeutschen Fabriken ruhig auf sich nehmen, denn die Menge der von ihnen hergestellten Obstkonserven ist relativ gering und notfalls findet sich ein Ausgleich in den Gemüsekonserven.

Anders steht es mit den süddeutschen Fabrikanten, den Mitgliedern des V. K. I.; diese stellen fast ausschließlich Obstkonserven her und finden keinen Ausgleich, falls sie zu ungünstigen Preisen vorverkauft haben. Sie sind daher gegen die Praxis der Vorverkäufe, wenigstens insoweit, als sie zu festen Preisen erfolgen; sie verlangen deshalb vom V. D. K., daß seine Mitglieder in Obstkonserven keine Vorverkäufe machen.

Bisher hat der V. D. K. aber nicht dem Verlangen stattgegeben und auch nicht stattgeben können, da er als Interessenverband seine Mitglieder nicht zu einem Tun oder Unterlassen zwingen kann. Der Gegensatz zwischen V. D. K. und V. K. I. verschärft sich infolgedessen dauernd mehr. Es ist aber zu hoffen, daß beide Vereine sich bald auf einer Basis einigen werden, so daß das Fortbestehen der W. V., deren Notwendigkeit allgemein anerkannt wird, gesichert bleibt.

Von den Vereinigungen der Marmeladen-Industrie, die auch privatwirtschaftliche Aufgaben lösen und in praktischer Weise der Industrie dienen, ist die „Einkaufsgesellschaft der Konserven-Industrie" am wichtigsten. Diese wurde im Dezember 1921 gegründet und zwar als Gegengewicht gegen die vielen Syndikate der Produzenten und Lieferanten für Roh- und Hilfsstoffe der Konserven-Industrie. Zunächst war sie lediglich eine Gesellschaft, die der Obstverwertungs-Industrie Zucker beschaffen sollte; doch nach und nach übernahm sie auch andere Geschäfte.

Der Sitz der Einkaufsgesellschaft ist Berlin; je eine Zweigniederlassung besteht in Braunschweig und in Mainz. Aeußerlich ist die Einkaufsgesellschaft eine reine Erwerbsgesellschaft; die Anteilseigner sind aber alle Konservenfabrikanten. Es wird keineswegs verlangt, daß die Mitglieder alle Waren bei der Einkaufsgesellschaft kaufen; dies wäre eine zu starke Bindung, zumal die Einkaufsgesellschaft mitunter teurer für eine Firma sein kann, als irgend eine alte bestehende Konkurrenzfirma.

Der Gegenstand des Unternehmens ist die Beschaffung und der Absatz von Rohstoffen, Halbfabrikaten, Verpackungsmaterial, Geräten, Maschinen und Werkzeugen für die Konserven-Industrie und alle damit zusammenhängenden Geschäfte. Insbesondere verlegt sich die Einkaufsgesellschaft auf die Beschaffung der unbedingt vom Auslande benötigten Halbfabrikate und Rohstoffe. Dadurch hat sie eine besondere Bedeutung gerade für die Marmeladen-Industrie.

Zudem versucht sie durch Bereisen der Anbaugebiete die Anbauverhältnisse in allen Einzelheiten zu ergründen und auf die Verhältnisse und Bedürfnisse der Obstverwertungs-Industrie in erhöhtem Maße einzustellen; daher besteht auch die Möglichkeit, Mißstände, die im Obst- und Gemüsehandel bestehen, zu bekämpfen. Auf der anderen Seite wird der allergrößte Wert darauf gelegt, mit den Mitgliedern und Kunden der Einkaufsgesellschaft in immer engere, persönliche Fühlung zu kommen, um auf diese Weise die Wünsche und Bedürfnisse der Mitglieder kennenzulernen und ein richtiges Vertrauensverhältnis herbeizuführen. Sie macht nicht nur Geschäfte auf eigene Rechnung, sondern tritt auch als Vermittlerin auf; ferner hilft sie als Kreditgeberin, da sie selbst durch erste Banken unterstützt wird.

Eine besondere Bedeutung hat sie als Obstausgleichstelle. Sie liefert sehr viel an entfernt gelegene Betriebe und trägt so dazu bei,

die Errichtung neuer Obstverwertungsbetriebe zu verhindern. Vielfach ist allerdings die Ansicht vertreten worden, daß es nicht im Interesse mancher Fabrikanten liege, wenn auch die Einkaufsgesellschaft in ihren benachbarten Produktionsgebieten Frischware aufkaufe und an entfernte Fabriken liefere, da dadurch die Rohobstpreise erhöht würden. Jedoch ist zu bedenken, daß auf diese Weise der Aufkauf durch eine einzige Hand erfolgt, während sonst die Fabriken ihre Händler und Aufkäufer schickten, die eventuell Luftanfragen machten und so preiserhöhend wirkten. Zudem ist es der Einkaufsgesellschaft umso eher möglich, die Preise auszugleichen, als sie nicht nur an einer einzelnen Stelle, sondern in den verschiedensten Gebieten Deutschlands aufkauft; sie kann also in ihren eigenen Beständen wieder Ausgleiche vornehmen.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Einkaufsgesellschaft ist bisher nicht allzu groß gewesen, doch nimmt sie in den letzten Jahren immer mehr zu.

Eine starke Förderung und Unterstützung findet die Marmeladen-Industrie sodann durch die sogenannte „Wissenschaftliche Versuchsstation für die Konserven-Industrie". Diese untersteht der Leitung eines Chemikers und bezweckt die Prüfung und Untersuchung von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und sonstigen haltbaren Nahrungsmitteln auf Qualität, Haltbarkeit, Anpassung an die gesetzlichen Vorschriften usw. Sie versucht somit eine wichtige Aufgabe auf privatwirtschaftlicher Basis zu lösen, die sonst wohl in die Tätigkeit der Verbände einbezogen worden wäre.

2. Die Schwierigkeiten bei der Kartellierung.

„Ueberall herrscht heute die Tendenz, den Konkurrenzkampf durch gemeinsame Organisationen auszuschließen oder zu vermindern und den Mitgliedern eines Erwerbszweiges dadurch bessere Erwerbsbedingungen zu verschaffen"[65]). Von diesem Streben ist auch die deutsche Marmeladen-Industrie erfaßt worden, und man hat verschiedentlich angeregt, ein Marmeladenkartell zu bilden.

Der erste praktische Schritt in dieser Richtung ist im November 1919 erfolgt. Damals wurde aus den schwierigen Verhältnissen heraus der „Verband Thüringer Marmeladenfabrikanten" zu einem Syndikat erweitert. Dieses Syndikat bezweckte in erster Linie einen Schutz der mittleren und kleineren Fabriken. Doch fand es nicht die Gefolgschaft der größten und leistungsfähigen Betriebe, und es erfolgte deshalb schon im Januar 1920 wieder eine Rückleitung zu einem „Verband Deutscher Marmeladenfabrikanten" mit den begrenzten Aufgaben einer wirtschaftlichen Interessenvertretung der eigenen Mitglieder nach Art der „Wirtschaftlichen Vereinigung der Konserven-Industrie"[66]).

65) Liefmann, a. a. O. Seite 50.
66) Jüttner, a. a. O. Seite 75.

Die Kartellfrage wurde dann noch mehrmals von der Wirtschaftlichen Vereinigung angeschnitten, doch hielt man es wegen der unklaren politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse zunächst für unmöglich, daß den Bemühungen um das Zustandebringen eines Marmeladenkartells ein Erfolg beschieden sein könnte[67]). Die Mitgliederversammlung der „Wirtschaftlichen Vereinigung" vom 9. Januar 1920 brachte deshalb folgende Resolution in Vorschlag:

„Die Wirtschaftliche Vereinigung hält die Kartellbestrebungen in der Konserven-Industrie gegenwärtig für verfrüht; es fehlt die klare Uebersicht über die Absichten der Regierung, wirtschaftliche Verbände und Selbstverwaltungskörper zu errichten, um sie zu fiskalischen Zwecken zu benutzen und sie mit sozialen und wirtschaftlichen Vollmachten auszustatten. Solange auch für unsere Industrie die Kohlen- und Zuckerzwangswirtschaft fortbesteht, und solange eine teilweise behördliche Preisregulierung für die Fabrikate der Konserven-Industrie noch nicht aufgehoben ist, fehlt unseren Fabriken die ausreichende Bewegungsfreiheit, die für die freiwillige Kartellbildung erforderlich ist. Die gemeinschaftliche Rohstoffbeschaffung begegnet zur Zeit ebenfalls Schwierigkeiten, sodaß im ganzen das Gebiet etwaiger Kartellbestrebungen in unserer Industrie im Augenblick sehr beengt ist. Die Wirtschaftliche Vereinigung wendet jedoch den Kartellbestrebungen vollste Aufmerksamkeit zu usw . . . ."[68])

Eine weitere große Versammlung zwecks Besprechung einer Kartellierung der Marmeladen-Industrie war am 20. Oktober 1927. Dies war wohl die einheitlichste Versammlung, die bisher in der Marmeladen-Industrie stattgefunden hat, und sie war dadurch besonders bedeutungsvoll, weil auf ihr vor allem die großen Firmen als Schrittmacher vorangingen. Ein Erfolg war ihr jedoch ebensowenig beschieden wie allen vorherigen Versuchen. Auch die letzten Bemühungen anläßlich der Sitzung der Marmeladen-Industriellen am 19. Januar 1928 führten nicht zum Ziel.

Untersucht man die Gründe, die für die Mißerfolge aller Versuche der Marmeladenfabrikanten ausschlaggebend waren, so erkennt man, daß in der Tat die Voraussetzungen für einen Zusammenschluß der Marmeladen-Industrie überaus ungünstig liegen; dies ist wenigstens insoweit der Fall, als es sich um die Bildung eines Kartells, also um einen Zusammenschluß zwecks monopolistischer Marktbeherrschung, handelt.

Die erste Schwierigkeit ergibt sich aus der relativ großen Anzahl der Marmeladenfabriken. Bei 30 oder 50 Firmen läßt sich ein Kartell eher gründen als bei 300. Die augenblicklich bestehenden Betriebe sind zudem ziemlich gleichmäßig über ganz Deutschland zerstreut, da die Marmeladen-Industrie nicht mehr in ihrer Standortwahl gebunden oder beeinträchtigt ist. Wäre die Marmeladen-Industrie auf einen oder einige wenige Bezirke verteilt, so wäre zweifellos ein Zusammenschluß eher möglich, als dies unter den tatsächlichen Verhältnissen der Fall ist. Außerdem wäre dann auch ein Aufkommen neuer Konkurrenz nicht so stark zu befürchten; doch muß die Marmeladen-Industrie gerade damit besonders rechnen, weil die Einrichtung einer Marmeladenfabrik keine großen Kapitalien erfordert und der Betrieb sehr einfach zu handhaben und zu leiten ist.

[67]) Tiegs, a. a. O. Seite 53.
[68]) Tiegs, a. a. O. Seite 53.

Die Verhältnisse liegen in dieser Beziehung allerdings für eine Kartellierung jetzt schon bedeutend günstiger als vor dem Kriege. Bis dahin war die Marmeladen-Industrie wirtschaftlich noch wenig entwickelt. Die Kapitalinvestition war nur sehr gering und dementsprechend das Kapitalrisiko nicht sehr groß. Gerade das Steigen des Risikos, das sich aus der Investierung des Anlagekapitals ergibt, ist aber meist der Ansporn zu einem wirtschaftlichen Zusammenschluß.

Eine Verschiebung trat während des Krieges ein, als dauernd neue Marmeladenbetriebe entstanden und die bestehenden Werke weiter ausgebaut wurden. Das Kapitalrisiko wuchs, und allmählich stellte sich der Drang nach Abwälzung des Risikos ein. Insofern ist es nicht unrichtig, wenn man behauptet, daß die deutsche Marmeladen-Industrie nach dem Kriege überhaupt erst kartellierungsfähig wurde, oder daß zumindest erst von diesem Zeitpunkt an ein Streben nach Kartellierung Aussicht auf Erfolg haben konnte.

Ungünstig für eine Kartellbildung ist sodann die Verschiedenheit der einzelnen Marmeladenbetriebe. Neben großen und mittleren Unternehmungen gibt es eine beträchtliche Anzahl von kleinen Betrieben; diese kann man zum Teil als Kochereien bezeichnen; aber mit ihrer Existenz ist und bleibt zu rechnen, wenn auch ihr Einfluß nicht über einen kleinen Bezirk hinausgeht.

Von Bedeutung ist weiterhin der Unterschied in der Art der Produktion. Vor dem Kriege waren die meisten Unternehmen sogenannte gemischte Betriebe; denn fast alle stellten neben Marmelade Obstkonserven und sehr viele zudem auch Gemüsekonserven her.

Die Kombination der Herstellung von Gemüsekonserven und Obstkonserven erklärt sich aus der großen Verwandtschaft und Aehnlichkeit der Produktionsmethoden; bei beiden Arten ist derselbe technische Apparat nötig, und der technische Verlauf der Konservierung ist ebenfalls gleich. Obstkonserven- und Marmeladenherstellung ergänzen sich ebenfalls sehr gut; denn die Marmeladenfabrikation kann alle die Früchte noch gut verwerten, die infolge ihres Aussehens oder ihres Reifegrades nicht mehr zu Obstkonserven verarbeitet werden können.

Während des Krieges ist auch hier eine Veränderung eingetreten. Die Anzahl der reinen Marmeladenfabriken ist gestiegen. Aber mit dem großen Einfluß der gemischten Konservenbetriebe ist heute nach wie vor zu rechnen. Ja, es gibt sogar manche Betriebe,

die sich nicht einmal auf die Fabrikation von Gemüse- und Obstkonserven und Marmelade beschränken. Vielmehr haben einige leistungsfähige Konserven-, Präserven- und Fruchtsaftfabriken, deren wirtschaftliche Lage durch eigene Landwirtschaft recht vorteilhaft gestaltet ist, eine Industrie für Kekse, Backwaren, Hafer- und andere Nahrungsmittel angeschlossen[69]).

Aus dieser Verschiedenheit in der Art der produzierten Erzeugnisse ergibt sich naturgemäß ein Unterschied in den Herstellungskosten. Die Differenzen sind teilweise sehr groß und werden noch dadurch erhöht, daß neben den kombinierten Betrieben auch Spezialbetriebe bestehen.

Während nämlich ein Teil der Marmelade herstellenden Werke eine Erhöhung des Umsatzes und damit eine prozentuale Verringerung der Kosten durch Produktion verwandter Nahrungsmittel zu erreichen versuchen, sind andere Fabriken dazu übergegangen, sich auf einige Marmeladenarten zu spezialisieren. Sie stellen überhaupt nur wenige Marmeladensorten, diese aber in verschiedenen Qualitäten, her. Diese Methode hat den Vorteil des billigeren, besseren Einkaufs der Früchte, die sich auf einer besseren Kenntnis der Bezugsquellen, insbesondere des ausländischen Halbfabrikatemarktes gründet. Die Folge ist, daß diese Firmen anders kalkulieren, daß sie vor allem andere Kalkulationsmethoden haben. Infolgedessen läßt sich kaum ein Schema finden, auf dem sich alle Marmeladenfabriken einigen könnten, und dadurch wird der Zusammenschluß der Industrie erschwert.

Neben den in mannigfacher Hinsicht ungleichen Betriebs- und Fabrikationsmethoden ist der Wechsel im Ausfall der Fertigprodukte von Bedeutung. Die Marmelade ist kein Massenprodukt, wie etwa Eisenerzeugnisse, wo mit einer stets gleichbleibenden Qualität gerechnet werden kann. Infolge des regional verschiedenen Ausfalls der Ernten, der Verschiedenheit des Reifegrades usw., kann man mit einem festen Ausfall der Fabrikate niemals rechnen. Selbst bei gleicher Kochzeit und gleicher Einwage fällt fast jede Kochung in einem Betrieb ganz unterschiedlich aus, und diese Verschiedenheit ergibt sich erst recht bei einem Vergleich der Produkte von Werk zu Werk. Die Unterschiede sind zwar minimal und könnten wohl in keinem Fall allein eine Kartellierung verhindern; aber sie sind da, und sie werden als Argument von den Kartellgegnern herangezogen werden können.

Von einem wesentlich größeren Einfluß ist der verschiedene rechtliche Aufbau der Marmeladenfabriken. In der Marmeladen-Industrie, wie überhaupt in der gesamten Konserven-Industrie, zeigt sich deutlich, wie die Rechtsform der einzelnen Unternehmen ein Vorteil oder ein Hemmnis für eine eventuelle Kartellierung der betreffenden Industrie sein kann. Gäbe es in der Marmeladen-Industrie mehr Kapitalgesellschaften als tatsächlich bestehen, wäre

[69]) von Peter, a. a. O. Seite 110.

vielleicht das Marmeladenkartell schon längst zustande gekommen. Wir haben aber gesehen, daß die Mehrzahl der Marmeladenfabriken Personalgesellschaften sind, weil sie es aus Gründen der Wirtschaftlichkeit sein müssen. Bei den Marmeladenfabriken setzt sich infolgedessen die Persönlichkeit des Unternehmers und eine gewisse Tradition in der Anschauung des Inhabers stark durch. Die Fabrikanten glauben, bei voller Unabhängigkeit ihren Vorteil besser wahren zu können, und diese Einstellung ist wohl der Hauptgrund dafür, daß das Marmeladenkartell nicht zustande kommt. Die Unternehmer erklären sich allenfalls mit Produktionsbeschränkungen und Preisvereinbarungen einverstanden, verwahren sich aber gegen eine feste Organisation und gegen ein weiteres Eingreifen in ihre Selbständigkeit. Dadurch kann jedoch nur der halbe Erfolg erzielt werden; denn „der Nutzen eines Marmeladenkartells ist für die Fabrikanten umso größer, je mehr ihre Selbständigkeit durch das Kartell beschränkt wird“[70]).

Manche Marmeladenhersteller sind in der Tat garnicht darauf angewiesen, sich auch nur im geringsten eine Beschränkung auferlegen zu lassen. Hier sei wieder auf die Marmeladenkochereien hingewiesen, in denen nur handwerksmäßig Marmelade hergestellt wird. Diese Betriebe scheiden von vornherein als Kartellfreunde aus, da sie ihre Lohnarbeit nur im Nebenberuf vornehmen und nötigenfalls auf einen Ertrag verzichten können, ohne daß ihre wirtschaftliche Existenz gefährdet wird[71]).

Ein weiterer Umstand, der die Kartellierung ungemein erschwert, ist die Furcht vor der Konkurrenz, mit der die Marmeladen-Industrie zu rechnen hat. Sobald die Preise erhöht werden, ist nicht nur ein Aufkommen neuer Betriebe zu befürchten, sondern es muß in demselben Augenblick mit einem allgemeinen Nachlassen des Marmeladenverbrauchs gerechnet werden; denn die Marmelade ist kein Artikel, den man unbedingt benötigt und ohne den man nicht auskommen kann. Im Gegenteil, für manchen ist es sogar ein Luxusartikel. Werden die Preise gesenkt, so wird vielleicht der Marmeladenverbrauch proportional steigen. Bei einer Steigerung der Preise ist aber zu befürchten, daß der Verzehr und somit der Absatz nicht proportional, sondern progressiv nachlassen wird; denn die bisher Marmelade verzehrenden Konsumenten finden schnell einen Ersatz in anderen Erzeugnissen, besonders in den Fetten; es wurde ja schon erwähnt, daß der Deutsche meist die fetthaltigen Brotaufstrichmitteln den zuckerhaltigen vorzieht, und diese Vorliebe würde sich bei einer Kartellierung mit einer Erhöhung der Preise für die deutsche Marmeladen-Industrie schädlich auswirken.

Außerdem würde das Ausland bemüht sein, die entstehende Lücke schnell auszufüllen. Augenblicklich ist zwar die deutsche Mar-

[70]) Liefmann, a. a. O. Seite 70.

[71]) Tiegs, Seite 58.

meladen-Industrie durch einen Zollsatz von 60 Mark ausreichend geschützt. Doch würde bei einer Erhöhung der Preise dieser Schutz vielleicht nicht mehr genügen und die ausländische Konfitüren- und Jam-Industrie würde ihren guten Ruf und ihre Preiswertigkeit in vollstem Maße in die Wagschale werfen, um den deutschen Marmeladenfabrikanten das Geschäft abzulaufen.

Letzten Endes würde auch die Haushaltherstellung wieder einen größeren Umfang annehmen; denn manche Hausfrau, die aus Gründen der Wirtschaftlichkeit zum Verbrauche von Fabrikmarmelade übergegangen ist, würde sicherlich aus ebendenselben Beweggründen wieder zur küchenmäßigen Selbstherstellung zurückkehren.

Einer Kartellierung der Marmeladen-Industrie stellen sich also fast sämtliche Schwierigkeiten entgegen, die überhaupt bei einer Kartellierung auftreten können; dazu sind sie in einem Maße vorhanden, wie kaum in einer anderen Industrie. Vor allem besteht auch bei vielen Marmeladenfabrikanten das große Hemmnis, das sich wohl bei allen Industrien als das am wenigsten überbrückbare auswirkt: es ist dies der Mangel an Vertrauen und gutem Willen. Solange ein gegenseitiges enges Vertrauensverhältnis und der gute Wille nicht bei den Fabrikanten vorhanden ist, ist es geradezu unmöglich, ein Kartell zu schaffen. Bei manchen Marmeladenfabrikanten besteht aber ein ausgeprägter Futterneid, und im Augenblick ist die deutsche Marmeladen-Industrie noch nicht reif für eine Kartellierung, die fest organisiert und von langem Bestand sein soll.

3. Die Zusammenschluß fördernden Momente.

Neben den genannten Schwierigkeiten, die sich einer Kartellbildung entgegenstellen, gibt es auch einige Momente, die einen Zusammenschluß fördern und erleichtern können.

Von Vorteil für die Zusammenschlußbewegung ist z. B. das Bestehen der verschiedenen Verbände und Organisationen der Marmeladen-Industrie, vor allem des „Vereins der Konserven-Industriellen", der „Wirtschaftlichen Vereinigung", der „Einkaufsgesellschaft" usw. In gemeinsamen Versammlungen haben sich die Marmeladenfabrikanten schon kennen gelernt, sie haben gegenseitig Erfahrungen ausgetauscht, und der eine hat vom andern gelernt. Bisher haben die Vereine zwar nicht auf die wirtschaftliche Tätigkeit der Mitglieder eingewirkt; aber es ist doch sehr leicht möglich, daß gelegentlich gemeinsame Verabredungen zustande kommen, „die ein bestimmtes Tun oder Lassen im Hinblick auf den gemeinsamen Zweck verlangen"[72]), und auf diese Weise kann der engere Zusammenschluß ganz allmählich herbeigeführt werden.

Von großem Vorteil ist ferner das Erscheinen der amtlichen Wochenschrift „Die Konserven-Industrie", die in gleicher Weise wie die „Braunschweigische Konserven-Zeitung" die Interessen und Belange der Marmeladen-Industrie bestens vertritt.

[72]) Liefmann, a. a. O. Seite 4.

Die in der Marmeladen-Industrie bestehenden Verbände erleichtern den Zusammenschluß nicht nur dadurch, daß sie die Marmeladenfabrikanten in eine engere persönliche Fühlungnahme bringen. Vielmehr haben sie — insbesondere der „Verein der Konserven-Industriellen" — auch schon eine weitere Einflußnahme auf die Mitglieder durch die Herausgabe der sogen. Richtpreise ausgeübt; durch diese Richtpreise hat sich mancher Marmeladenfabrikant schon bewußt oder unbewußt daran gewöhnt und sich darein gefügt, daß mitunter ein wenn auch nur sehr gelinder Zwang, auf seine Verkaufsgebarung und -Praxis ausgeübt worden ist.

Die Richtpreise für die Marmeladen-Industrie werden auf Grund von Angaben herausgegeben, die einzelne Marmeladenfabriken freiwillig einer sogenannten Kalkulationskommission beim „Verein der Konserven-Industriellen" gemacht haben. Diese Kommission verarbeitet die Angaben und gibt sie ohne Nennung von Namen bekannt.

Obschon diese Richtpreise nur auf den Angaben einiger weniger Firmen beruhen, sind sie doch meist richtig und für die ganze Marmeladen-Industrie wertvoll. „Zwar waren die Preise gegenüber dem allgemeinen Preisniveau zu hoch festgesetzt; aber das allgemeine Preisniveau war eben so schlecht, daß man ein Verdienst nicht voraussehen konnte"[73]). Wenn die Kalkulationskommission mit ihren Richtpreisen auch bisher nicht den eigentlichen Zweck, nämlich eine Hebung der Preise, erreicht hat, so hatte sie doch den guten Erfolg, daß sie verschiedene kleine und mittlere Betriebe auf die Unvollständigkeit der Kalkulation hinwies und sie ermahnte, bislang unbeachtete Kalkulationsposten mit zu berücksichtigen. In etwas hat damit der „Verein der Konserven-Industriellen" schon einen kleinen Teil der Arbeit mit übernommen, der in Zukunft dem Kartell zufallen müßte; das Kartell würde also einen gewissen Stütz- und Anhaltspunkt schon haben, und der Zusammenschluß würde dadurch auf alle Fälle erleichtert.

Ein weiteres förderndes Moment bedeutet es, daß die Bildung einer Qualitätsgemeinschaft der deutschen Marmeladen-Industrie und der gesamten Konserven-Industrie in greifbare Nähe gerückt ist[74]) u. [75]).

Der Ruf nach Gründung einer Qualitätsgemeinschaft geht aus dem Wunsche hervor, die Konkurrenz der schlechten Fabrikate zu bekämpfen. Schon vor einigen Jahren ist der Gedanke laut geworden, eine Qualitätsgemeinschaft zu bilden, und im Jahre 1927 konnte der Generalversammlung des „Vereins der Konserven-Indu-

[73]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1928, Seite 134.

[74]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1927, Seite 80.

[75]) Die Qualitätsgemeinschaft ist mittlerweile von einigen Fabriken tatsächlich gebildet worden, jedoch hat sie praktisch noch wenig Bedeutung und Einfluß gewonnen.

striellen" ein Satzungsentwurf vorgelegt werden, der alles das enthielt, was später für die Mitglieder als Norm gelten sollte. § 1 dieser Satzung sagt[74]), daß die Firmen, die der Qualitätsgemeinschaft angeschlossen sind, sich verpflichten müssen, zur Hebung des Ansehens und des Verbrauchs deutscher Marmeladenfabrikate und Obstkonserven nach Möglichkeit nur beste Erzeugnisse herzustellen und die Qualität der Fabrikate einer gemeinsamen Kontrolle zu unterwerfen.

Auch hier soll also eine Arbeit geleistet werden, deren Durchführung sonst in den Tätigkeitsbereich des Kartells fallen müßte. Da die Gründung der Qualitätsgemeinschaft sehr wahrscheinlich ist und jedenfalls auch unabhängig von einem sonstigen engen Zusammenschluß durchgeführt werden wird, ist ein weiteres Moment vorhanden, das die Kartellbestrebungen begünstigen kann.

Diese Qualitätsgemeinschaft stellt es sich unter anderm nach § 10 zur Aufgabe, den unlauteren Wettbewerb in jeder geeigneten und gesetzlich zulässigen Weise zu bekämpfen und für die Qualitätsfabrikate gemeinsam Propaganda zu machen[75]).

Die Notwendigkeit der Reklame für die Marmeladen-Industrie wird von keiner Seite bestritten; daß trotzdem bisher wenig Propaganda gemacht worden ist, hat seine besonderen Gründe. Es fehlt nämlich meist das Kapital, um hohe Auslagen für Reklame machen zu können.

Zudem müßte eine Marmeladenfabrik bei einer Reklametätigkeit zunächst eine Pionierarbeit leisten, die nicht nur ihr allein, sondern der gesamten Marmeladen-Industrie zugute käme; sie müßte Aufklärungen darüber geben, daß die Vorurteile gegen Marmelade unberechtigt sind, daß die Marmelade einen großen Nährwert hat usw. Indem die Firma diese Aufklärung der breiten Masse übernimmt, erweist sie gleichzeitig der gesamten übrigen Marmeladen-Industrie einen wertvollen Dienst; denn was für den Nährwert der einen Marmelade gilt, gilt in gleichem Maße auch für alle anderen. Die Gesamtindustrie wird sich jedoch für diesen Gefallen keinesfalls erkenntlich zeigen, sondern sie wird sich die Erfolge des einzelnen zunutze machen und den Profit der Reklame auf billige Weise mit einstecken. Ein derartiges Opfer kann einer einzelnen Firma nicht zugemutet werden, und so ist die Reklame in der deutschen Marmeladen-Industrie bisher unterblieben. Helfen könnte hier lediglich eine Kollektivreklame, und diese ließe sich am billigsten und intensivsten bei einem Zusammenschluß der Marmeladenfabrikanten in einem Kartell durchführen.

Dieser Umstand drängt also ebenfalls zu einem Zusammenschluß. Er ist von umso größerer Bedeutung auch in volkswirtschaftlicher Hinsicht, als mit einer Erhöhung des Verbrauchs eine verbesserte Ausnützung der Betriebe erfolgt, und somit eine größere Wirtschaftlichkeit erzielt werden könnte.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß das Bestehen von Rohstofflieferantenvereinigungen einen Zusammenschluß der Marmeladen-Industrie begünstigt. Sowohl die Zucker-Industrie als auch die Weißblech-Industrie ist fest organisiert. Beide Industrien haben bisher den Wünschen und Anforderungen der Marmeladen-Industrie sehr wenig willfahren, sie sind vielmehr den wenig einigen Marmeladenfabrikanten gegenüber sehr selbstherrisch aufgetreten.

Allerdings ist zu berücksichtigen, daß die Marmeladen-Industrie wohl nur einen geringen Einfluß auf die Weißblech- und Zuckerfabrikanten ausüben kann; denn die Weißblech-Industrie — das heißt die Gesamtheit der Walzwerke — ist in der ganzen Welt fest kontrolliert; der Bedarf der kleinen deutschen Marmeladen-Industrie an Zucker spielt gegenüber dem Gesamtzuckerverbrauch eine untergeordnete Rolle[77]).

Immerhin kann eine fest zusammengeschlossene Marmeladen-Industrie den beiden Rohstofflieferanten besser und wirksamer entgegentreten, als dies dem einzelnen Fabrikanten möglich ist. Somit ist also ein weiterer Ansporn zu einem Zusammenschluß der deutschen Marmeladen-Industrie gegeben.

4. Möglichkeiten und Aussichten für das Zustandekommen eines Zusammenschlusses.

Es ist bemerkenswert, daß ein Teil der deutschen Marmeladenhersteller im Prinzip einer Koalition nicht ablehnend gegenübersteht. 33 % aller Fabrikanten haben sich schriftlich bereit erklärt, einer Marmeladenkonvention beizutreten[78]). Diese Zahl stützt sich auf eine Firmenbewertung, die auf Grund der Beitragshöhe für die Vereine aufgestellt und addiert worden ist. Zieht man jedoch die Größe, die Gesamtproduktion und die Bedeutung der Firmen lediglich für die Marmeladen-Industrie, — also nicht für die gesamte Konserven-Industrie — in Betracht, so stellen die Fabriken, die sich zum Beitritt erklärt haben, etwa 50 % der Marmeladen-Industrie dar[78]).

Diese 50 % schätzen also die Vorteile eines Kartells höher ein als seine Nachteile; dagegen glauben die übrigen 50 %, bei freier Konkurrenz bessere Erfolge erzielen zu können, als bei einem Zusammenschluß.

Die Entscheidung, welche der beiden Parteien recht hat, ist schwer zu fällen, ebenso wie es schwierig ist, ein Urteil abzugeben, ob sich ein Marmeladenkartell bilden wird oder nicht. Wenn man

[74]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1927, Seite 80.

[75]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1927, Seite 82.

[77]) Vergl. die Ausführungen in Abschnitt IV.

[78]) Bericht der Hauptversammlung des Vereins der Konserven-Industriellen, 1928, Seite 129 und 134.

die Dinge verfolgt, wie sie sich in anderen Industrien abspielen, möchte man fast der Meinung sein, daß auch die deutsche Marmeladen-Industrie über kurz oder lang einmal den Weg gehen muß, den die meisten Industrien in den letzten Jahren gegangen sind; „denn wir leben heute ganz allgemein in der organisierten Wirtschaft, und die Kartelle sind Bildungen, die zum dauernden Bestand der augenblicklichen Wirtschaftsordnung gehören. Ihre Bedeutung für das Wirtschaftsleben ist keineswegs — wie vielfach angenommen wird — vermindert, sondern vielleicht noch nicht einmal auf dem Höhepunkt angelangt.“[78])

Demnach handelt es sich auch für die Marmeladen-Industrie nicht mehr um die Frage, ob sie sich zusammenschließen soll, sondern zu entscheiden ist nur mehr die Frage, wie der Zusammenschluß erfolgen muß.

Leider gibt es keinerlei Muster, an das ein Kartellvertrag für die Marmeladen-Industrie sich anlehnen kann. Wenn es auch nicht unbedingt nötig und vielleicht sogar verfehlt ist, sich an eine Kartellierung anderer, verwandter Industrien anzupassen, so ginge doch unter Umständen der Zusammenschluß der Marmeladen-Industrie eher vor sich, wenn man gute Erfahrungen aus einer anderen Industrie verwerten könnte, in der die Verhältnisse ähnlich gelagert sind wie in der Marmeladen-Industrie; denn auch diejenigen Verbände, die heute über die festgefügtesten Syndikate verfügen, haben zahlreiche erfolglose Versuche hinter sich, und sie haben teures Lehrgeld zahlen müssen. Einen großen Teil von diesen Unannehmlichkeiten und Kosten kann die Marmeladen-Industrie sich dann ersparen.

Die Bildung eines fest zusammengeschlossenen Kartells kommt für die Marmeladen-Industrie nicht in Frage, da die Schwierigkeiten zu groß sind. Es kann sich höchstens um ein Kartell niederer Ordnung handeln. Am besten ist wohl ein sogenannter Konditionen- und Kalkulationsverband, der keine monopolistischen Tendenzen verfolgen darf. Er muß in der Hauptsache darauf hinzielen, Preisschleudereien einzudämmen, die sich aus der Unkenntnis der Selbstkosten folgern.

Die Bildung eines solchen Kalkulationsverbandes ist in der Tat auch in erster Linie von den Marmeladenfabrikanten ins Auge gefaßt worden. In der Sitzung der Marmeladen-Industrie vom 19. Januar 1928 wurde beschlossen, daß bei in Kraft tretender Preiskonvention eine teilweise Differenzierung hinsichtlich der Preise zwischen „maßgeblichen“ Firmen und den übrigen gemacht werden soll. Unter „maßgeblichen“ Firmen sind dabei solche zu verstehen, die auf Grund ihrer Qualität u n d ihres Umsatzes in Marmelade eine prominente Stellung in der Branche einnehmen. Diese Firmen sollen von einer Kommission bestimmt werden. Der Konventionspreis hat für diese sogenannten maßgeblichen Firmen bei Jams und Konfitüren mindestens 1 Mark per Zentner mehr zu betragen als bei den übrigen[80]).

[79]) Liefmann, a. a. O. Seite 31.

Der Gedanke einer Trennung der Firmen ist an sich sehr gut, da eine Differenzierung den eventuellen Gegnern eines Zusammenschlusses entgegenkommt. Jedoch ist die Unterscheidung, wie sie von den Marmeladenfabrikanten vorgeschlagen wird, verfehlt, weil sie noch zu schematisch ist und in ähnlich schroffer Weise vorgeht, wie es bei reinen Preiskartellen üblich ist.

Natürlich handelt es sich bei einem in dieser Weise gebildeten Kalkulationsverbande nicht um ein Kartell, da keine monopolistische Absicht vorliegt. Man kann höchstens von einem unvollständigen Preiskartell reden, jedoch nur dann, wenn neben anderen Bestimmungen auch Vereinbarungen über die Gewinnzuschlagsquote getroffen werden[81]).

Unbedingt muß sodann der Zusammenschluß die Aufgaben mit übernehmen, die der vorhin genannten Qualitätsgemeinschaft zugedacht sind; denn gerade die deutsche Marmeladen-Industrie hat es nötig, auf eine strenge Durchführung des Qualitätsgedankens zu achten.

Eine weitere Bindung über den Rahmen des Erwähnten hinaus ist jedoch überflüssig bezw. unzweckmäßig. Insbesondere ist es nicht anzuraten, Bestimmungen über die Absatzgebiete und Absatzmengen zu treffen oder Versuche anzustellen, den Großhandel in seinem Gewinnzuschlag zu binden, wie Tiegs es vorschlägt[82]). Tiegs weist außerdem darauf hin[82]), daß in Berlin allein nach vorsichtiger Schätzung die Marmeladen-Industrie mindestens hundert Vertreter unterhalte, deren Verkaufsspesen nicht unerheblich ins Gewicht fielen. Dieses Hemmnis mache sich vor allem bei der sogenannten Konsumware geltend, während es den Kreisen, die Konfitüren abnähmen, weniger auf den äußerst kalkulierten Preis ankomme.

Die Unwirtschaftlichkeit dieser Absatzmethode soll unbestritten sein; aber es ist verfehlt, wenn man mit Gewalt durch eine Kartellbestimmung eine Aenderung dieses Prinzips herbeiführen will. Dafür ist die Marmeladen-Industrie noch nicht reif; vielmehr werden die Marmeladenfabrikanten eher gar nicht dem Zusammenschluß zustimmen, als daß sie sich in dieser Hinsicht auch nur im geringsten binden lassen. Ebenso ist es ausgeschlossen, ein festes Verkaufssyndikat zu bilden, wie der „Verband Thüringer Marmeladenfabrikanten“ im Jahre 1919 versucht hat. So groß ist die Ueberproduktion noch nicht in der deutschen Marmeladen-Industrie, daß eine solche Verkaufsstelle nötig wäre; die Gründung eines Syndikats würde an dem Widerstande der Fabrikanten scheitern und zwar aus

[80]) Aus einem Rundschreiben des Vereins der Konserven-Industriellen vom 24. Januar 1928.

[81]) Liefmann, a. a. O. Seite 48.

[82]) Tiegs, a. a. O. Seite 63.

denselben Gründen, die entscheidend für die Ablehnung eines Gebiets- oder Produktionskartells sind.

Zweifellos besser für die Marmeladen-Industrie ist es, wenn ein Zusammenschluß zuwege kommt. Ein Vorteil ergibt sich nicht nur für die beteiligten Fabrikanten, sondern auch für die Allgemeinheit; denn bei einer geringen Preiserhöhung ist leichter die Möglichkeit gegeben, daß nur noch qualitativ beste Marmeladenerzeugnisse dem Publikum vorgesetzt werden, weil höhere Preise für die Rohstoffe bezahlt werden können. Wenn aber dem Publikum nur noch hochwertige Marmeladen angeboten werden, dann fassen die Kaufinteressenten wieder volles Vertrauen zur deutschen Marmelade, und der Verbrauch wird entsprechend steigen.

IV. Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Marmeladen-Industrie in ihren Beziehungen zu den Rohstofflieferanten.

Die deutsche Marmeladen-Industrie hat im Rahmen der gesamten Volkswirtschaft eine untergeordnete Bedeutung. Sie beschäftigt nur etwa 2500 Arbeiter[83]), und der Wert der Produktion ist mit etwa 50 Millionen Mark[83]) sehr gering. Immerhin wäre es falsch, den volkswirtschaftlichen Nutzen nur nach diesen Gesichtspunkten zu beurteilen. Die Bedeutung der Marmeladen-Industrie liegt nämlich darin, daß sie die Bevölkerung mit einem guten, billigen Brotaufstrich versorgt. Zudem ist sie ein guter Kunde der deutschen Walzwerke, da sie zusammen mit der Obst-, Gemüse- und sonstigen Konserven-Industrie etwa zwei Drittel der deutschen Produktion an Weißblech abnimmt.

Den Hauptvorteil bringt die Marmeladen-Industrie aber durch die Verwertung großer Mengen von Zucker und Obst. Vor allem erhält sie der deutschen Wirtschaft durch die Verarbeitung des Massen- und Fall-Obstes bedeutende Werte, die ohne das Bestehen der Marmeladen-Industrie zum größten Teil verloren gingen.

Auf die engen Beziehungen der Marmeladen-Industrie zum Obstbau und zur Zucker-Industrie soll daher im folgenden kurz eingegangen werden.

1. Die Marmeladen-Industrie und der Obstbau.

a) Der deutsche Obstbau und der Obstbedarf der Marmeladen-Industrie.

Verschiedentlich ist schon versucht worden, zusammenfassende Darstellungen über den Umfang des deutschen Obstbaues zu geben. Es bedarf keiner Erwähnung, daß es sehr schwierig ist, die Zahl der Obstbäume genau festzustellen. Sollen Sachverständige die Erhebung mittels Zählung vornehmen, so müssen beträchtliche Kosten aufgewandt werden. Verlangt man aber die Angaben von Obstbaumbesitzern, z. B. bei Gelegenheit einer Volks- oder Viehzählung, so erhält man vielfach ungenaue Zahlen. Trotzdem sind bisher drei Erhebungen vorgenommen worden und zwar 1900, 1913 und 1927.

Die Methode war bei den Erhebungen verschieden. 1900 und 1913 wurde die Anahl der Bäume festgestellt; 1927 die mit Obstbäumen bepflanzte Fläche. Eine genaue Angabe über die Entwicklung des Obstbaues in den letzten Jahren ist infolgedessen unmöglich.

Umso erfreulicher ist es, daß sich Zahn[84]) im Jahre 1926 der Mühe unterzogen hat, Vergleiche auf Grund von Schätzungen anzustellen. „Diese Ermittelungen gehen nicht bis auf Kleinigkeiten herab, wie dies 1913 möglich war; ihnen liegen nur rechnerische Erwägungen zugrunde, die von bestimmten Voraussetzungen ausgehen. Sie erfassen aber doch die Hauptzahlen und lassen manchen Rückschluß zu“[88]).

In der vorliegenden Arbeit sollen nur die Angaben auszugsweise zusammengestellt werden, die sich auf das Reichsgebiet von 1913 mit einer Einwohnerzahl von 64 925 993[86]) und auf das heutige Reichsgebiet mit 63 191 082[87]) Einwohnern beziehen. Zahn hat außerdem noch Angaben unter Berücksichtigung der abgetretenen Gebiete usw. gemacht.

Die Tabellen machen im einzelnen Angaben über:

1. die Anzahl der Obstbäume,
2. die mit Obstbäumen bepflanzten Flächen,
3. die auf diesen Flächen gewonnenen Erträge.

Es gab[88]):

Jahr	Obstbäume insgesamt	tragfähige Obstbäume insgesamt	%	auf 100 Einw.	nicht tragfäh. Obstbäume insgesamt	%	auf 100 Einw.
1913	196 084 642	144 207 480	75	222,11	51 877 162	25	79,90
1926	208 956 901	153 666 903	75	243,18	55 289 998	25	87,49

Der Baumbestand ist also absolut und auf den Einwohner bezogen bedeutend gestiegen. Dies ist wohl darauf zurückzuführen, daß während und nach dem Kriege die Bedeutung des Obstes für die menschliche Ernährung immer mehr erkannt wurde. Infolgedessen wurde von maßgeblichen Stellen überall der Anbau von Obstbäumen gefördert und empfohlen.

Wie sich die verschiedenen Obstarten auf die einzelnen tragfähigen Bäume verteilen, veranschaulicht die folgende Tabelle[88]):

[83]) Laut Schätzung der Wirtschaftlichen Vereinigung der Konserven-Industrie.

[84]) Vergl. Literaturangabe.
[85]) Zahn, a. a. O. Seite 42.
[86]) Volkszählung vom 1. Dezember 1910, Stat. Jahrbuch 1924.
[87]) Volkszählung vom 16. Juni 1925, Stat. Jahrbuch 1925.
[88]) Zahn, a. a. O. Seite 48.
[89]) Zahn, a. a. O. Seite 51.

Tragfähige Bäume:

Jahr	Apfel	Birne	Kirsche	Pflaume	Uebrige	Summe
1913						
Gesamtzahl	49 744 082	22 200 657	16 218 848	52 673 330	3 370 563	144 207 480
auf 100 Einw.	76,62	34,19	24,98	81,13	5,19	222,11
1926						
Gesamtzahl	54 496 682	23 662 060	16 710 555	55 352 846	3 447 098	153 666 903
auf 100 Einw.	86,24	37,45	26,44	87,59	5,46	243,18

Aus dieser Aufstellung kann man ersehen, daß der Anbau von Kernobst stärker gewachsen ist, als der Anbau von Steinobst. Relativ gesehen nimmt der Anbau von Steinobst sogar ab. Diese Erscheinung machte sich auch schon zwischen den Zählungen von 1900 und 1913 bemerkbar. So betrug dieser Rückgang in der genannten Zeit im Reich bei Pflaumen und Zwetschen 19 %, bei Kirschen 13 %[90]).

Wie schon erwähnt wurde, sind im Jahre 1927 bei den Erhebungen über die Bodenausnützung nicht die Anzahl der Bäume, sondern die Obstanlagen als Flächen festgestellt worden und zwar soweit, als sie als Hauptnutzung anzusprechen sind. Die Ergebnisse dieser Feststellungen ergaben für:

Obstanlagen als Hauptnutzung auf Aeckern, Wiesen und Viehweiden[91]).

Flächen vorwiegend bestanden mit	1927 ha	1913 ha
Apfelbäumen	26 742,1	
Birnen	8 855,8	
Pflaumen, Zwetschen und Mirabellen	5 250,2	
Süßkirschen	5 176,2	48 752,6
Sauerkirschen	1 284,2	
gemischtem Bestand Beerenobst (Stachel-, Johannis-, Himbeeren)	35 591,5	
Obstanlagen insgesamt	85 138,5	48 752,6

Dazu kommen 3392 ha feldmäßig bezw. in Erwerbsgartenbetrieb angebaute Erdbeeren[92]). Die Gesamtfläche der mit Obst bepflanzten Nutzungen hat sich also bedeutend vergrößert.

90) Deutsche Obstbauzeitung, 1915, Heft 6, Seite 70.

91) Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich, 1928, Seite 168, und Hempel, a. a. O. Seite 32.

92) Statistisches Jahrbuch für das Deutsche Reich, 1928, Seite 168, und Heßpel, a. a. O. Seite 132.

Wenn man die Erträge ermitteln will, welche auf diesen Flächen gewonnen werden, so muß man wieder auf die Errechnungen Zahn's zurückgehen. Nach dessen Angaben betrug die

Obsterzeugung 1926 nach dem gegenwärtigen Gebietsumfang[93])

Obstart	Baumzahl	Durchschnittserzeugung in t	in %
Apfel	54 496 682	953 691,935	78,1
Birne	23 662 060	385 691,578	
Pflaume und Zwetsche	55 352 864	304 440,653	
Kirsche	16 710 555	133 684,440	
Uebrige Arten	3 447 098	28 349,977	1,3
Beeren		469 886,628	20,6
	Insgesamt	2 275 745,211	100,0

Diese Durchschnittsproduktion von 2 275 745,211 t reicht aber nicht aus, um den deutschen Jahresbedarf zu decken. Das preußische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten schätzt den durchschnittlichen Jahresverbrauch pro Kopf augenblicklich auf 40—45 kg Obst[94]). Rechnet man nur 42,5 kg — vor dem Kriege waren es 36,5 kg pro Kopf[95]) — so reicht die vorhin errechnete Durchschnittserzeugung von 2,27 Millionen Tonnen nur für 53,5 Millionen Menschen aus. Im allgemeinen ist also eine Einfuhr nötig, um den Fehlbetrag zu decken. Schätzungsweise müßten jährlich 2,7 Millionen Tonnen erzeugt werden, oder 3,2 Millionen Tonnen unter Berücksichtigung der 20 %[96]) Obstmengen, die unter dem Baum oder im Keller zugrunde gehen.

Nachdem dieser Ueberblick über die deutsche Obstproduktion gegeben worden ist, soll im folgenden der Obstbedarf der Marmeladen-Industrie beleuchtet werden. Auch hier fehlen leider genaue Zahlen, da der Verbrauch der Marmeladen-Industrie an Obst so gering ist, daß eine besondere Erfassung dieses Bedarfes nicht lohnend ist. Dasselbe gilt für die übrigen Zweige der Obstverwertungs-Industrie. Die Erhebungen werden durch die Vielseitigkeit der hergestellten Obstprodukte sehr erschwert, zumal die Konditoreien und Kuchenbäcker ebenfalls ganz bedeutende Mengen Obst gewerbsmäßig verwerten. Man muß sich deshalb mit Schätzungszahlen begnügen, die im allgemeinen aber von Sachverständigen als zutreffend bezeichnet und anerkannt werden.

Der Gesamtobstbedarf der deutschen Marmeladen-Industrie beträgt augenblicklich etwa 1,2 bis 1,5 Millionen Zentner, und zwar

93) Zahn, a. a. O. Seite 80.

94) Preußisches Landwirtschaftsministerium: Denkschrift zur Förderung des Obstbaues.

95) Deutschlands Obstbau und Obstverwertung, a. a. O. Seite 14.

96) Mazarin: Deutsche Obstbauzeitung, Seite 211/1926, und Zahn, a. a. O. S. 84.

werden benötigt an Kern- und Steinobst etwa 1,1 Millionen Zentner, an Beerenobst etwa 0,35 Millionen Zentner[97]).

Die Marmeladen-Industrie nimmt also mit rund 60 000 t bis 75 000 t rund 2,2 % bis 2,8 % des gesamten deutschen Obstverbrauchs von 2,7 Millionen Tonnen ab. Vor dem Kriege verarbeitete die Marmeladen-Industrie etwa 40—50 000 t[98]) Obst, was einem Prozentsatz von ebenfalls 2,5 % des Gesamtverbrauchs an Obst entsprach.

Wieviel Prozent von diesen Mengen aus dem Ausland bezogen werden, läßt sich nicht genau angeben, da auch hier jegliche Unterlagen fehlen. Ganz allgemein kann man jedoch die Feststellung machen, daß die Marmeladen-Industrie in den letzten Jahren bedeutend mehr Auslandsfrüchte verarbeitet, als dies früher der Fall gewesen ist. Schätzungsweise wird die Hälfte des benötigten Obstes vom Ausland in Form von Frischobst oder halbfertigen Obstprodukten bezogen[99]). Diese starke Verarbeitung ausländischer Früchte ist teilweise darauf zurückzuführen, daß — wie unten geschildert werden wird — der deutsche Obstbau vollkommen versagt. Zum andern Teil hat sie ihre Ursache in einigen zollpolitischen Mängeln und in der veränderten Geschmacksrichtung des Marmelade kaufenden Publikums.

Die zollpolitischen Mängel bestehen darin, daß die Einfuhrzölle für Obst und Südfrüchte zu niedrig sind. Dies ist allerdings wieder indirekt auf das Versagen des deutschen Obstbaus zurückzuführen; denn überall ertönt der Ruf nach Obst, und je mehr die Einfuhrmengen ausländischer Früchte sich im Laufe der Jahre steigern, desto gefügiger zeigen sich bei Handelsvertragsverhandlungen die deutschen Unterhändler inbezug auf die vom Ausland begehrten Zollvergünstigungen. So spielen gerade die Obsteinfuhrzölle eine große Rolle als Gegengabe für ausländische Vorzugszölle auf deutsche Fertigwaren.

Zudem besteht noch eine leichte Umgehungsmöglichkeit der Zollbestimmungen bei der Einfuhr von Halbfabrikaten. Beispielsweise beträgt der Zoll auf Ananas in hermetisch verschlossenen Dosen 80 Mark. Sind die Dosen dagegen nicht mehr luftdicht verschlossen, so werden sie zu einem Zollsatz von 4 Mark eingelassen. Praktisch werden deshalb die meisten Dosen an der Grenze oder im Freihafen durchlocht und nach Ueberschreiten der Grenze gleich zu Marmelade verarbeitet, umgepackt oder sogar sofort wieder zugelötet. Eine ähnliche Umgehungsmöglichkeit bestand bis vor einiger Zeit bei Aprikosenpulp, für das der Zollsatz 75 Mark bezw. 5 Mark betrug. Natürlich hat sich die deutsche Marmeladen-Industrie diese

[97]) Deutschlands Obstbau und Obstverwertung, a. a. O. Seite 40.
[98]) Laut Schätzung der Wirtschaftlichen Vereinigung in Berlin.
[99]) Hempel, a. a. O. Seite 33.

günstige Gelegenheit zunutze gemacht. Der deutsche Obstbau hat jedoch unter diesem Mißstand sehr zu leiden[100]).

Die Veränderung der Geschmacksrichtung und der Wünsche des Marmelade kaufenden Publikums äußert sich darin, daß heute weniger Marmeladen aus inländischem Obst gefordert werden; man bevorzugt allgemein Marmeladen aus ausländischen Früchten, insbesondere aus Aprikosen, Erdbeeren und Ananas. Irgendwelche Zahlen, welche die daraus folgenden Verschiebungen in der Obstbedarfsdeckung exakt dartun können, gibt es wieder nicht; doch lassen sich manche lehrreiche Schlüsse aus den Jahreseinfuhrziffern dieser Obstarten ziehen. Deshalb seien für einige Obstarten, die für die Marmeladenherstellung besonders in Frage kommen, diese Ziffern wiedergegeben und erläutert.

Infolge der steigenden Bevorzugung von besseren Marmeladen und Konfitüren ist der Bedarf an Erdbeeren, insbesondere an Erdbeerpülpen, in den letzten Jahren dauernd gewachsen. Dies beweisen folgende Einfuhrzahlen: es betrug die

Einfuhr von Erdbeerpulp in Behältnissen von 5 kg und mehr in dz, ohne Rücksicht auf den Gehalt der Ware an ganzen und halben Früchten[101]).

Jahr	Nichthermetisch verschlossen Tarif Nr. 49. Zollsatz 8 Mark	Hermetisch verschlossen Tarif Nr. 219 d, Zollsatz 30 Mark
1927	3 630 dz	259 dz
1928	15 828 dz	467 dz

Jahreseinfuhr von Erdbeeren frisch in dz[101])

Jahr	Einfuhr dz	Wert in Millionen Mk.	Für 1 kg wurden ans Ausland bezahlt Pfg.
1907	22 096	0,560	25
1908	26 466	0,662	25
1912	40 130	1,405	35
1913	70 384	2,460	35
1925	63 898	2,664	42
1926	26 132	1,965	75,2
1927	43 461	2,624	60
1928	59 072	5,024	85

Hauptlieferant von Erdbeeren sind die Niederlande, die etwa drei Viertel der Gesamteinfuhr liefern. An zweiter Stelle kommt Frankreich.

In ungleich stärkerem Maße als die Verarbeitung von Erdbeeren hat die Herstellung von Marmeladenerzeugnissen aus Aprikosen in den letzten Jahren zugenommen. Die Aprikose erfreut sich wegen ihres süß-säuerlichen Geschmacks allgemeiner Beliebtheit und hat

[100]) Am 17. Oktober 1929 fand eine Protestversammlung der Landwirtschaft und Industrie gegen die Zollumgehung statt. Vergl. Konserven-Industrie 1929/601.
[101]) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, Dezemberhefte der betreffenden Jahrgänge, und Hempel, a. a. O. Seite 38.

für die Marmeladen-Industrie insofern eine besondere Bedeutung, als sie ihr Aroma im Backprozeß nicht verliert[102]).

In Deutschland ist der Anbau von Aprikosen sehr gering, da die klimatischen Verhältnisse ungünstig sind. Nach Mazarin[103]) werden etwa 33 000 dz Aprikosen jährlich in Deutschland geerntet. Diese Produktion genügt bei weitem nicht, um den Bedarf der Marmeladen-Industrie zu decken. Sie verarbeitet deshalb fast ausschließlich ausländische Aprikosen, und zwar hauptsächlich Aprikosenpulp oder getrocknete Früchte. Es betrug die

Jahreseinfuhr von getrockneten Aprikosen und Pfirsichen (Tarif Nr. 48 c)[104])

Jahr	Einfuhr dz	Wert in Mill. Mk.	Preis für 1 kg Pfg.
1907	7 059	0,929	132
1908	26 806	5,053	189
1912	48 267	4,827	100
1913	32 046	3,205	100
1925	33 395	5,564	167
1926	28 035	5,959	213
1927	37 628	6,843	182
1928	47 453	7,358	155

Von diesen Mengen entfallen nach Schätzungen jeweils 75 % auf Aprikosen, die restlichen 25 % auf Pfirsiche. Die Hauptmengen dieser getrockneten Früchte kommen aus den Vereinigten Staaten von Amerika (Kalifornien).

Es betrug die

Einfuhr von Aprikosenpulp in $^5/_1$-Dosen, Zollsatz 5 Mk.[105]),

1907	1912	1913	1926	1927	1928	
3 805	14 298	16 615	24 366	53 868	90 016	dz

Diese Obstmengen kommen fast restlos aus Spanien.

Die Einfuhr hat sich im Jahre 1928 gegenüber 1907 um das 24fache vermehrt. Dies ist wohl zum Teil mit auf den geringen Zollsatz von 5 Mark zurückzuführen. Neuerdings werden auch in Fässern vorkonservierte Aprikosen in beachtlichen Mengen eingeführt. 1928 betrugen die Mengen rund 9000 Zentner, die zu neun Zehntel aus den Vereinigten Staaten und zu ein Zehntel aus Ungarn bezogen wurden[105]).

Die Gesamteinfuhr an Aprikosenprodukten hat Hempel für das Jahr 1928 auf Frischfrucht umgerechnet; sie beträgt 514 080 dz, ist also 16mal größer als die deutsche Aprikosenernte[105]).

102) Vergl. die Ausführungen auf Seite 38.

103) Konserventechnisches Taschenbuch, a. a. O. Seite 399.

104) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, Dezemberhefte 1907—1928, und Hempel, a. a. O. Seite 45.

105) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, Dezemberhefte der betreffenden Jahrgänge, und Hempel, a. a. O. Seite 47/48.

Zum Schlusse seien auch noch die Einfuhrziffern für Ananas angegeben, die in der Marmeladen-Industrie in den letzten Jahren immer mehr verarbeitet werden. Es betrug die

Einfuhr von Ananasfrüchten frisch oder ohne Zucker eingekocht (Tarif Nr. 55 a)[106])

Jahr	Einfuhr dz	Wert in Mill. Mk.	Preis für 1 kg Pfg.
1907	19 448	1,945	100
1925	33 484	4,855	145
1928	98 035	10,526	107

Die Hauptmengen (71 %) dieser Früchte kommen aus Australien, die besten aus Hawaii.

Außer diesen drei Fruchtarten wird wenig ausländisches Obst in Deutschland zu Marmelade verarbeitet. Selbstverständlich ist nicht gesagt, daß die angegebenen Einfuhrmengen alle zur Marmeladenfabrikation verbraucht werden. Ein großer Teil wird auch zu anderen Zwecken verwandt. Immerhin bezieht die Marmeladen-Industrie ein großes Kontingent, und man kann behaupten, daß die Steigerung der Einfuhr in der Hauptsache auf den vergrößerten Bedarf der Marmeladen-Industrie an diesen Früchten zurückzuführen ist. Für die Marmeladenfabriken haben diese Pülpe eine besonders große Bedeutung, weil sie es ermöglichen, das ganze Jahr hindurch Marmelade herzustellen; denn die Obstpülpe sind haltbar konserviert und können das ganze Jahr hindurch bezogen werden.

Es sei noch auf eine Einwirkung hingewiesen, die im Zusammenhang mit der Pektinverwendung den Obstbedarf der Marmeladen-Industrie beeinflussen könnte. Bisher war das Einkochverhältnis bei Marmelade: 100 Teile Obst und 50 Teile Zucker ergaben 100 Teile Marmelade; das Obst mußte einkochen, damit die Marmelade gelierfähig wurde. Bei Verwendung von Pektin kann das Einkochverhältnis bis auf folgende Summen heruntergehen: 50 Teile Obst und 60 Teile Zucker und 8 Teile Pektin ergeben 100 Teile Marmelade. In diesem Falle wird also weniger Obst benötigt als bei der Einkochung nach der alten Methode. Folglich müßte der Obstverbrauch der Marmeladen-Industrie in Zukunft bedeutend nachlassen. Dies ist jedoch nicht ohne weiteres anzunehmen. Bei billigen Früchten, z. B. Aepfeln, wird der Fabrikant schwerlich dazu übergehen, an Obst zu sparen; denn er muß ja die fehlenden festen Teile durch Zusatz von teuerem Zucker ersetzen. Eine Gefahr für den Obstbau besteht höchstens bei der Verarbeitung von teuren Früchten. Aber auch hier werden keine Ausartungen vorkommen, weil die Abnehmer eine übersüßte Ware ablehnen werden.

Der heimische Obstbau wird also vorläufig durch das Auftreten des Pektins kaum etwas zu befürchten haben. Eher kann man viel-

106) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, Dezemberhefte, und Hempel, a. a. O. Seite 52.

leicht annehmen, daß der Verbrauch von Früchten zunimmt, weil sicherlich die Preise für Marmelade eher fallen als steigen werden; denn den Fabrikanten wird die Arbeit durch die Verwertung des Pektins leichter gemacht. Die Sicherheit in der Erzeugung fällt ganz besonders bei den edleren Früchten ins Gewicht, also bei Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren usw. Vielleicht ist in diesem Falle das Pektin sogar dazu berufen, die einzuführenden Mengen zu beschränken, da Fehlkochungen ausgeschaltet werden können, und somit der Bedarf an diesen Früchten (bei gleicher Erzeugung) geringer wird[107]).

b) Organisationsmängel im deutschen Obstbau und ihre Auswirkungen auf die Marmeladen-Industrie.

Die vorhin gegebenen statistischen Zahlen über die Herkunft des in Deutschland verzehrten und verarbeiteten Obstes haben erkennen lassen, daß augenblicklich große Massen Obst nach Deutschland eingeführt werden. Manche dieser Früchte, insbesondere Aprikosen, Ananas usw., werden wohl auch in Zukunft immer importiert werden müssen, weil die klimatischen Bedingungen in unserer Gegend für ihren Anbau ungünstig liegen.

Ungewiß ist dagegen die Entwicklung für die anderen Früchte, insbesondere Aepfel, Birnen, Pflaumen und Beerenfrüchte, die bisher das Hauptkontingent der in der Marmeladen-Industrie benötigten Rohstoffe darstellen. Hier gehen die Ansichten der Obstfachleute auseinander; manche glauben, daß bei einer vollständigen Umstellung der Obstbauer der deutsche Anbau schnell wieder in der Lage sein werde, das Verlorene einzuholen. Andere dagegen meinen, daß dafür keine Aussicht mehr sei; denn nach den bisherigen schlechten Erfahrungen brächten die Anbauer nicht mehr das nötige Interesse, Kapital usw. auf, um eine Umstellung durchzuführen.

Teilweise befürchtet man sogar, daß der deutsche Obstbau in Zukunft noch weiter zurückgehen wird; denn überall hört man Klagen der Obstbauer, daß sie eine viel höhere Rente aus dem Boden erzielten, wenn sie statt der Obstbäume andere Fruchtarten anbauten, bei den jetzigen Obstpreisen bedeute der Obstbau eine Entwertung des Bodens. Zweifellos sind die Preise, welche die Obstzüchter für ihre Arbeit erhalten, sehr gering. Frachtkosten und Gewinne des Zwischenhandels sind größer als das, was der Anbauer erhält; aber man muß bedenken, daß die deutschen Obstbauer zum großen Teil selbst Schuld an diesen Verhältnissen tragen, weil sie sich nicht entschließen können, den Obstbau planmäßiger zu gestalten und die im Anbau bestehenden Mängel abzustellen.

Die Mängel, die heute im deutschen Obstbau bestehen, sind meist organisatorischer Art. Sie erklären sich fast alle aus der falschen Politik und der mangelnden Einsicht der Obstbauer.

107) Konserven-Industrie, Jahrg. 1927, Seite 512/13.

Unser heutiger Beerenobstbau ist aus dem Wildbeerenbestand hervorgegangen. Als im vorigen Jahrhundert der Obstverbrauch in Deutschland dauernd stärker wurde, fanden sich schnell genügend Züchter, die ihre Ehre darein setzten, immer mehr aus den Beerensträuchern herauszuholen. Es gelang ihnen auch bald, vollendet schöne Früchte auf den Markt zu bringen. Aus Ruhmsucht und teilweise auch aus Gewinnsucht gingen die Züchter jedoch schließlich zu weit, und sie brachten soviele Arten heraus, daß es bei manchen Beeren Hunderte, ja Tausende von Sorten gab[108]). Die Züchtung derartig vieler Beeren war verständlich und begrüßenswert, solange sie zu Studienzwecken oder aus Liebhaberei erfolgte. Die Anbaumethode wurde jedoch unwirtschaftlich, als sie im großen in Erwerbsplantagen Anwendung fand.

Dieselbe Entwicklung wie der Beerenobstbau machte auch der Kern- und Steinobstbau durch. Auch dieser hat es versäumt, „klar und zielbewußt nach einheitlichen, großen kaufmännischen und volkswirtschaftlich richtigen Gedanken zu arbeiten. Wo allein die nüchterne Erwägung und der Rechenstift entscheiden durfte, gab man sich verhängnisvollen Selbsttäuschungen hin und ging Liebhabereien nach. Statt den Obstbau als einheitliches, großes kaufmännisches Unternehmen zu betrachten, wurde eine in den entscheidenden Grundfragen unorganisierte Masse gebildet, in der eine tausendköpfige Leitung planlos die vielgestaltigsten Ziele verfolgte“[109]). Es gab keine Stelle, die sich über die Bedeutung des Obstbaues klar war und beratend eingriff. Die Baumschulen lieferten das Pflanzenmaterial und die Baumschulenbesitzer empfahlen die Sorten, die eben gerade in der Baumschule vorrätig waren, ohne Rücksicht darauf zu nehmen, ob sie für die Verhältnisse des Käufers paßten, oder ob sie für den Erwerbsobstbau überhaupt in Frage kamen[110]).

Die nachteiligen Folgen dieser schwerwiegenden Kulturfehler werden durch die falsche Pflanzweise noch vergrößert. Man pflanzt die Obstbäume viel zu eng nebeneinander und sprengt vielfach noch Beerenobststräucher zwischen die einzelnen Reihen, um den Boden möglichst stark auszunützen. Solange die Bäume jung sind, lassen sie sich bearbeiten, und das Wachstum ist freudig. Sobald aber die Bäume älter werden, wird die maschinelle Bodenbearbeitung unmöglich, und Handarbeit unterbleibt, weil sie zu teuer ist. Die Folgen sind Wachstumstörung, verminderter Ertrag, sowie allmähliches Erkranken der Bäume und Sträucher, die in dem nicht mehr zu bewältigenden, hochschießenden Unkraut nur noch ein kümmerliches Dasein fristen[111]). „Ständen auf derselben Fläche halb soviele Bäume und Sträucher, so hätte man den doppelten Fruchtertrag“[112]).

108) Deutschlands Obstbau und -Verwertung, a. a. O. Seite 38.
109) Deutschlands Obstbau und -Verwertung, a. a. O. Seite 8.
110) Deutschlands Obstbau und -Verwertung, a. a. O. Seite 38.
111) Deutschlands Obstbau und -Verwertung, a. a. O. Seite 40.
112) Landwirtschaftsrat Illing im Februarheft des „Obst- u. Gemüsebau“, 1928.

Diese falsche Einstellung ist letzten Endes darauf zurückzuführen, daß niemand da war, der die Obstbauer über die Unzweckmäßigkeit ihres Vorgehens aufklärte. Zwar hatten sich die Obstbauer zu örtlichen Verbänden zusammengeschlossen, doch fehlte lange Zeit die große einheitliche Fühlungnahme der Anbauer untereinander.

Ueberaus nachteilig wirkte sich dieses Fehlen einer Zentralstelle vor allem beim Straßenobst- und landwirtschaftlichen Obstbau aus. Zwar hat der Schrebergarten- und ähnliche Kleinobstbau (Hausgarten und Liebhaberzüchterei) mengenmäßig gesehen einen größeren Umfang, da er schätzungsweise wenigstens die Hälfte des gesamten Obstbaus einnimmt; aber für diese Art der Erzeugung ist es ohne Belang, ob der Anbau wirtschaftlich ist oder nicht. Dasselbe gilt für den Obstbau, der neben der Landwirtschaft getrieben wird. Dieser erfährt nur geringe Fürsorge und seine Erträge werden, wenn sie günstig sind, als angenehmer Nebenerwerb empfunden, der völlige Ausfall der Ernte aber nicht schwer überstanden. Anders ist es dagegen beim landwirtschaftlichen Obstbau, wenn er dem Züchter als Erwerbsquelle dient. Dieser spielt neben dem Straßenobstbau die größte Rolle für die Marmeladen-Industrie und ist von viel größerer Bedeutung als der plantagenmäßig betriebene reine Erwerbsobstbau; denn zur Zeit besitzen wir keine Erwersobstplantagen, die erhebliche Massen Obst dem Markte zuführen könnten; nach Lage der Dinge ist auch nicht damit zu rechnen, daß in absehbarer Zeit derartige Erwerbsobstanlagen in Deutschland entstehen[113]).

Es wäre am zweckmäßigsten, wenn der gesamte deutsche Obstbau dazu gezwungen würde, die Erkenntnisse der neuesten Zeit auf dem Gebiete des Obstanbaues zu verwerten und den Anbau auf wirtschaftlichere Sorten umzustellen. Ein derartiger Zwang ist jedoch beim landwirtschaftlichen Obstbau nicht möglich; hier kann nur Belehrung fördernd eingreifen. Solche Belehrungen werden aber erfahrungsgemäß nur allmählich befolgt, und Erfolge machen sich erst nach und nach bemerkbar.

Anders ist es beim Straßenobstbau. Die Straßenobstalleen befinden sich — von einzelnen Ausnahmen abgesehen — alle in öffentlicher Hand. Sie hängen von einem einzigen Willen ab, der die Obsterzeugung sofort nach einheitlichen Gesichtspunkten umzustellen vermag. Wenn aber die Straßenalleen größere Mengen einheitliches Obst erzeugen, ist die Möglichkeit gegeben, dieses Obst bestimmten Verbraucherkreisen, z. B. der Marmeladen-Industrie, regelmäßig zuzuführen. Zudem kann es dann auch gestapelt werden, während dies bei der augenblicklichen Vielzahl der Sorten ausgeschlossen ist.

Die Möglichkeit der Obststapelung bringt neben dem Vorzug des gesicherten Absatzes dem Anbauer noch einen weiteren Vorteil.

113) Deutschlands Obstbau und Obstverwertung, a. a. O. Seite 47.

Das Obst ist eine wenig haltbare Ware, die zur Zeit der Ernte auf den Markt geworfen wird und zu jedem Preis verkauft werden muß. Der Frischverbrauch ist in einer gewissen Zeit genau bestimmt, da man das Obst nicht lagern kann. Die vorhandenen Verwertungsfabriken, als solche vollauf genügend an der Zahl, können auch nur einen bestimmten Teil aufnehmen, je nachdem sie technisch und finanziell in der Lage sind. Was über den Bedarf der Fabriken hinaus geerntet wird, ist nicht absatzfähig. Die große Menge Obst, die in einer kurzen Zeit auf den Markt geworfen wird, bedingt natürlich einen gewaltigen Preisdruck; dieser Preisdruck hält jedoch gewöhnlich nicht lange an, da der Handel sich selbst in der Zuführung neuen Obstes Beschränkung auflegt. Schätzungsweise kommen nur 62 % einer Durchschnittsernte, 40—50 % einer reichen Ernte in den Verkehr[114]). Draußen auf dem Lande aber muß der Obstbauer das Obst verschleudern, verfüttern oder verderben lassen, da er keine Verwertungsmöglichkeit hat, sofern der Handel das Obst nicht abnimmt.

Ist das Obst aber stapelfähig, so kann der Anbauer mit dem Verkauf warten, bis eine stärkere Nachfrage einsetzt; er ist dann nicht mehr der Willkür der Händler ausgeliefert, und er kann Preise verlangen, die dem Werte angepaßt sind.

Selbstverständlich gibt es außer der Obststapelung noch andere Wege, um den Obstbau rentabler zu gestalten. Zwei Möglichkeiten liegen besonders nahe: entweder kann der Obstbau selbst Verwertungsbetriebe angliedern, oder aber er kann das Obst zu Halbfabrikaten verarbeiten.

Die Meinungen über die Zweckmäßigkeit der Obstverwertung auf eigener Plantage gehen allerdings sehr weit auseinander. Man hat vor dem Kriege vielfach die Pflaumen aus eigener Plantage zu Mus verarbeitet, da der Pflaumenanbau infolge der geringen Preise, die für die Pflaumen gezahlt wurden, so unrentabel war, daß oft nicht einmal die Erntekosten, die Anfuhr zur Bahn und die Fracht gedeckt wurden. Diese trüben Erfahrungen führten zu dem großen Rückgang der Pflaumen- und Zwetschenbestände[115]). Mit der Verarbeitung zu Mus wurden jedoch verschiedene Pflanzungen, die bisher mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen hatten, wieder ertragreicher gemacht[116]).

Im allgemeinen ist aber die Obstverwertung dem Züchter ebensowenig zu empfehlen wie den Genossenschaften. „Die Erfahrungen der letzten 25 Jahre haben übereinstimmend bewiesen, daß die industrielle Verwertung der eigenen Ernten nicht jene Vorteile bietet, die sich manche Obstzüchter und beamtete Obstfachleute davon versprechen. Nur wenn es sich um die Verarbeitung auf leicht und ohne kostspielige Einrichtungen herzustellende Obstfabrikate han-

114) Liebrecht, a. a. O. Seite 64.

115) Vergl. Seite 58.

116) Liebrecht, a. a. O. Seite 144.

delt, und wenn Absatzschwierigkeiten eine andere Verwertung in Frage stellen, mag in Ausnahmefällen die Verarbeitung der Ernten in eigener Hand dem Obstzüchter empfohlen sein. Solche Notverzeugnisse sind etwa: Zwetschenmus, Apfelkraut und vielleicht auch noch Marmeladen für den Massenverbrauch. Hinsichtlich aller anderen Fabrikate tritt erfahrungsgemäß immer Mißerfolg ein. Im allgemeinen wird immer wieder beobachtet, daß der Züchter sich am besten beim Frischobstverkauf steht, selbst wenn er an Fabriken liefert, die kleinste Preise zahlen. An dieser Erfahrung vermögen vereinzelte Ausnahmen nichts zu ändern"[117]).

Bessere Erfolge verspricht man sich dagegen, wenn der Obstbauer aus seinen Erzeugnissen eine haltbare Handelsware in Form von Halbfabrikaten herstellt.

An deutschen Halbfabrikaten besteht zur Zeit in Deutschland Mangel. Die Marmeladen-Industrie ist wenige Monate nach der Ernte fast ausschließlich auf Halbfabrikate angewiesen, die aus dem Ausland bezogen werden müssen, weil der deutsche Obstbau solche bisher noch nicht herstellt. Der holländische, spanische, ungarische und kalifornische Obstbau ist in dieser Beziehung weiter. Er hat schon lange erkannt, daß kurz nach der Ernte wieder Bedarf an Obst einsetzt, und daß die Marmeladen-Industrie auch in der Zeit Rohstoffe braucht, in der nicht geerntet wird.

Natürlich dürfen die Obstbauer nicht dazu übergehen, neue Marmeladenfabriken zu gründen; denn dann entstehen neue Konkurrenzbetriebe, die dem Anbau nicht nützen. Vielmehr muß der Anbau Hand in Hand mit der Industrie gehen. Es soll ein Mittelglied zwischen Obstanbau und Obstverwertungs-Industrie gebildet werden. Dieses soll die Industrie finanziell entlasten und die Fabrikanten in die Lage versetzen, gutes deutsches Obst jederzeit kaufen zu können.

Für den Obstbau bedeutet dies keine so große Kapitalanstrengung, weil es sich bei dem einzelnen um kleine Mengen, vielleicht nur um Bruchteile seiner Ernte, handelt. Wenn der Obstbau aber seine Ernte in Form von sachgemäß hergestellten Handelsartikeln in der Hand behält, so kann er seine ganzen Erzeugnisse nutzbringend und zu normalen Preisen verwerten.

Die Herstellung der Pülpe kann etwa folgendermaßen durchgeführt werden: In Gegenden, wo bereits Konservierungsbetriebe bestehen, wird man am zweckmäßigsten versuchen, mit diesen Fabriken Vereinbarungen zwecks Lohnverarbeitung zu treffen. Wo dies nicht möglich ist, muß der Obstbau selbst zu einer Gründung übergehen. Doch ist auf jeden Fall zu vermeiden, daß kostspielige Anlagen geschaffen werden; denn man muß damit rechnen, daß in manchen Jahren überhaupt kein Obst verarbeitet wird, weil es besser auf dem Frischmarkt abgesetzt wird. Die Betriebe müssen also einfach, aber doch leistungsfähig sein, damit gegebenenfalls auch

[117]) Janson im „Obstwert" 1920, Heft 9.

große Mengen verarbeitet werden können. Selbstverständlich müssen die Erzeugnisse einwandfrei, handelsüblich und den Auslandsprodukten ebenbürtig sein. Für die Leitung der Fabriken lassen sich vielleicht Baumwärter heranbilden, damit die Anstellung teurer Fachleute vermieden wird. Es sind ja nur geringe theoretische und praktische Kenntnisse nötig. Die Hauptsache wird immer bleiben, mit Industrie und Handel dauernde Verbindung zu halten, andernfalls werden diese Betriebe niemals Bindeglieder zwischen Obstbau und Marmeladen-Industrie sein können"[118]).

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß sich das Fehlen einer engeren Fühlungnahme zwischen Marmeladen-Industrie und Obstbauern, etwa in Form eines Verbandes, äußerst nachteilig auswirkt. Es kommt z. B. sehr oft vor, daß in einigen Teilen Deutschlands Mangel an Obst herrscht, während an anderen Stellen die Früchte faulen, weil sie nicht abgenommen werden. Das Obst ist also an sich im Lande, doch weiß vielfach niemand, wo es vorhanden bezw. wo es benötigt wird. Die Folge ist, daß die Verwertungs-Industrie Auslandsobst kauft, wohingegen zu gleicher Zeit der inländische Anbauer über Absatzmangel klagt. Teilweise hat hier schon die „Einkaufsgesellschaft für die Konserven-Industrie" als Obstausgleichstelle eingegriffen; doch könnte eine direkte Verständigung zwischen Anbau und Verwertungs-Industrie in Form eines Verbandes noch viele Vorteile bringen.

Die Marmeladen-Industrie und mit ihr die gesamte Obstverwertungs-Industrie muß sodann dazu übergehen, die Obstbauer über ihre Bedarfsmengen und die Ansprüche hinsichtlich Eignung, Güte, Art der Versendung usw. aufzuklären. Dies hat sie bisher nicht getan, und somit trägt sie mit Schuld an der falschen Entwicklung der Anbauverhältnisse. Die Obstbauer ihrerseits müssen sich daran gewöhnen, auf die Wünsche der Verwertungs-Industrie einzugehen und nicht nur das zu liefern, was ihnen gutdünkt. Ebenso wie die Industrie nur ihren Absatz vermehren kann, wenn sie sich nach den Abnehmern richtet, muß der Züchter sich den Wünschen seiner Verbraucher unterordnen. Praktisch muß also die Verwertungs-Industrie angeben, welche Sorten Obst für sie brauchbar sind, und der Anbau muß dann feststellen, ob sich diese Sorte zum Anbau in Massen eignet oder nicht. Die deutsche Obstbaugesellschaft hat auf diesem Gebiete erfreulicherweise schon einiges geleistet, da sie im Einverständnis mit der Industrie für alle Arten von Früchten einige bestimmte Sorten zum Anbau als sogenannte „Reichssorten" empfohlen hat (z. B. für Aepfel: den großen rheinischen Bohnenapfel, für Erdbeeren: Jukunda usw.).

Neben dieser Festsetzung der Sorten usw. ist auch eine Verständigung über die Preise dringend zu empfehlen. Vereinbarungen in dieser Hinsicht dürfen allerdings nicht für ganz Deutschland er-

[118]) Vergl. hierzu die Ausführungen in der Zeitschrift für Obst, Wein und Gartenbau 1928, Nr. 4.

folgen, sondern die Regelung müßte bezirksweise geschehen. Andernfalls besteht die Gefahr, daß die Vereinbarungen nicht eingehalten werden. Voraussetzung für derartige Verabredungen ist das Bestehen fester Organisationen, wie sie auch unter den Gemüsebauern bestehen; andernfalls wird es sehr schwer möglich sein, überhaupt irgendwelche Preise festzusetzen.

Die deutsche Marmeladen-Industrie hat durch die schlechte Organisation im deutschen Obstbau große Nachteile. Sie ist deshalb stark an einer Aenderung der Verhältnisse interessiert und drängt vor allem darauf, vom Ausland unabhängiger zu werden.

Diese Möglichkeit besteht durchaus; denn zahlenmäßig haben wir an Obstbäumen und Obststräuchern einen ausreichenden Bestand. Auf 100 Einwohner hatte Deutschland 1925 fast soviel tragfähige Apfelbäume wie die Vereinigten Staaten von Amerika (86,24 gegen 90,43), bei den übrigen Obstarten mit Ausnahme von Pfirsich-, Aprikosen- und Walnußbäumen sogar mehr.[119]). Die Vereinigten Staaten haben aber nicht nur den Bedarf ihres Landes gedeckt, sondern 1926 außerdem noch für 106 Millionen Dollar Obst und Obstprodukte ausgeführt[120]).

Der deutsche Obstbau wird wohl nie daran denken können, derartige Erträge aus seinen Beständen herauszuholen, daß auch noch Obst exportiert werden kann; doch ist es keineswegs ein Ding der Unmöglichkeit, mehr aus den Kulturen herauszuwirtschaften als bisher; „denn der deutsche Obstbau verfügt über die Grundlagen, den notwendigsten Bedarf zu decken“[121]) und vielleicht ist er sogar in der Lage, bei besserer Organisation einen gesteigerten deutschen Obstverbrauch zu befriedigen[121]).

2. Die Marmeladen-Industrie und die Zucker-Industrie.

a) Die Zucker-Industrie vor und nach dem Kriege.

Die Verhältnisse in der deutschen Zucker-Industrie haben sich unter dem Einfluß des Krieges und des Versailler Vertrages ganz bedeutend gegenüber der Vorkriegszeit verändert. Es ist unnötig, an dieser Stelle eine genaue Darstellung der Entwicklung der Zucker-Industrie zu geben; es sollen vielmehr nur einige Zahlen angegeben werden, die es ermöglichen, die im folgenden Kapitel geschilderte Bedeutung der Marmeladen-Industrie für die Zucker-Industrie zu verstehen; ferner sollen die Maßnahmen der Zucker-Industriellen geschildert werden, die für die Marmeladen-Industrie von mehr oder weniger großem Einfluß und Interesse gewesen sind.

Die Weltzuckererzeugung betrug im Jahre

1913/14	18 923 000 t[122]),
1928/29	27 462 900 t[123]).

119) Zahn, a. a. O. Seite 108.
120) Hempel, a. a. O. Seite 33.
121) Poenicke: Deutschlands Obstbau und Obstverwertung, a. a. O. Seite 9.
122) „Deutsche Zucker-Industrie“ 1926, Seite 543.
123) Statistisches Jahrbuch 1929. Internationale Uebersichten Nr. 17.

Davon waren:

Jahr	Rübenzucker	Rohrzucker
1913/14[124])	8 908 000 t	10 015 000 t
1925/26[125])	8 496 700 t	16 294 400 t
1926/27[126])	7 856 900 t	16 341 500 t
1928/29[127])	9 556 300 t	17 906 600 t

Vor dem Kriege war Deutschland führend in der Erzeugung von Rübenzucker mit einer Produktion von 2 715 900 t im Jahre 1913/14[128]); an zweiter Stelle folgte Rußland mit einer Jahreserzeugung von 1 701 800 t[129]).

Von diesen 2 715 900 t wurden nur 1 610 876 t in Deutschland verbraucht; der Rest, also 1 105 033 t wurde exportiert[130]) und zwar in der Hauptsache nach England (54 %)[131]).

Nach dem Kriege war es Deutschland nicht mehr möglich, Zucker zu exportieren; die Erzeugung im Inland war sogar so gering, daß noch aus dem Ausland große Mengen bezogen werden mußten. Die Einfuhr nach Deutschland betrug[132])

1922	157 653,3 t
1925	100 147,8 t
1928	110 644,1 t

Diese Zuckereinfuhr ist durch die Einwirkungen des Krieges, insbesondere durch die Folgen des Versailler Vertrages, notwendig geworden.

Durch den Versailler Vertrag hat Deutschland etwa 100 000 ha, das sind 18 %, der Rübenanbaufläche verloren[133]). Auf diesen Gebieten, die zu den besten Anbaubezirken gehörten, wurden im ganzen 470 000 t pro Jahr erzeugt[133]), die also heute dem Deutschen Reiche vollkommen fehlen.

Abgesehen von diesem Ausfall durch die Abtretung, ist ein weiterer Produktionsrückgang darauf zurückzuführen, daß im heutigen Reichsgebiet weniger Flächen mit Rüben bebaut werden als 1913. Die Rübenanbaufläche betrug im Deutschen Reiche[134])

1913/14	532 843 ha
1924/25	351 371 ha
1928	468 552 ha

124) Deutsche Zucker-Industrie, 1926, Seite 543.
125) Deutsche Zucker-Industrie, 1926, Seite 543.
126) Statistisches Jahrbuch 1928, Seite 34.
127) Statistisches Jahrbuch 1928, Seite 34.
128) Deutsche Zucker-Industrie, 1926, Seite 543.
129) Deutsche Zucker-Industrie, 1926, Seite 543.
130) Stromeyer, a. a. O. Seite 6.
131) Hecht, a. a. O. Seite 47.
132) Monatliche Nachweise über den auswärtigen Handel Deutschlands, Dezemberhefte 1922, 1925, 1928.
133) Stromeyer, auf Grund von Errechnungen, a. a. O. Seite 10.
134) Stromeyer, auf Grund von Errechnungen, a. a. O. Seite 10.

Bedenkt man weiter, daß vor dem Kriege die deutsche Zucker-Industrie wohl die bestorganisierte landwirtschaftliche Industrie der Welt war, so ist es erklärlich, daß heute statt der Zuckerausfuhr eine Zuckereinfuhr stattfindet. Schätzungsweise sind zudem die Ackererträge auf den Rübenfeldern um rund 30 % geringer als vor dem Kriege[135]); die Zuckererzeugung betrug im jetzigen Reichsgebiet

1927/28 nur 1 675 133 t[135])
gegenüber 1913/14 2 131 227 t[136])

Durch diese Erscheinungen ist die Lage der Zucker-Industrie überaus ungünstig geworden; sie wird noch bedrohlicher durch die scharfe Konkurrenz der ausländischen Zucker-Industrien, besonders des Rohrzuckers. Man hört heute bereits Aeußerungen, daß die Rübenzucker-Industrie durch die Entwicklung der letzten Jahre ihre Konkurrenzfähigkeit gegenüber der Rohrzucker-Industrie eingebüßt habe. Eine auf wissenschaftlicher Grundlage betriebene Rohrzucker-Industrie, wie die javanische, gewinnt heute von der Flächeneinheit viermal soviel Zucker wie die Rübenzucker-Industrie. Sie verfügt ferner über den Vorteil billigerer Bodenpreise und geringerer Arbeitslöhne. In Deutschland sind die Löhne für ungelernte Arbeiter, auf welche die Rohrzucker-Industrie in der Hauptsache angewiesen ist, stärker gestiegen, als dies der Geldentwertung und der durchschnittlichen Lohnsteigerung entspricht. Durch die Verkürzung der Arbeitszeit ist die Rübenzucker-Industrie dazu gezwungen worden, vom Zwei- zum Dreischichtensystem überzugehen. Zudem wird das Uebernehmen der verhältnismäßig noch billigen polnischen Arbeiter aus anderen als rein wirtschaftlichen Gründen verhindert.

Um bei diesem offensichtlichen Vorteil der Rohrzucker-Industrie und bei der scharfen Konkurrenz des polnischen und tschechischen Zuckers nicht völlig erdrückt zu werden, drängte die deutsche Zucker-Industrie nach dem Kriege stark auf Zollerhöhung und erstrebte nach Möglichkeit eine Senkung der Zuckerverbrauchsabgabe (Zuckersteuer). Bei der letzten Bestrebung fand sie auch die Unterstützung der Marmeladen-Industrie und überhaupt aller zuckerverbrauchenden Industrien; dagegen war eine Zollerhöhung diesen Verwertungs-Industrien nicht genehm, und sie suchten sie zu verhindern.

Vor der Brüsseler Konvention (1902) betrug die Zuckersteuer in Deutschland 20 Mark. Bei diesem Steuersatz belief sich der Zuckerverbrauch pro Kopf und Jahr auf 13,88 kg[137]). Als im Jahre 1903 die Verbrauchsabgabe von 20 Mark auf 14 Mark ermäßigt wurde, stieg der Verbrauch im selben Jahre auf 19,13 kg[137]).

Seit 1908 war eine weitere Ermäßigung der Zuckersteuer in Aussicht gestellt worden; aber bis 1914 wurde sie nicht durchgeführt, weil man einen Rückgang der Einnahmen für das Reich befürchtete, die zur Zeit 150 Millionen Mark erbrachten[138]).

In der Inflationszeit wurde die Zuckersteuer mit 30 % des Zuckerpreises am Wochenende erhoben. Diese 30 % blieben auch, als das Geld stabil geworden war, und die Zuckersteuer wurde durch Verordnung vom 7. Dezember 1923 auf 21 Mark normiert, als der Zuckerpreis sich auf 60—70 Mark stellte. Diese 21 Mark wurden noch sehr lange weiter erhoben, obschon der Zucker schon sehr bald weniger als 60 Mark kostete[139]). Erst nach langem Drängen wurde am 1. August 1927 die Steuer von 21 Mark auf 10,50 Mark gesenkt, und damit ein Uebel beseitigt, das der Marmeladen-Industrie lange Zeit geschadet hat.

Der Zuckerzoll betrug vor dem Kriege 4,40 Mark[140]). Da nach dem Kriege die inländischen Zuckerfabriken den Zucker unter ungünstigeren Verhältnissen als vor 1913 herstellen mußten, wurde zum Schutze der deutschen Zucker-Industrie der Zoll am 17. August 1925 auf 10 Mark festgesetzt. Die Zuckerrüben bauende Landwirtschaft und die Zucker-Industrie fühlten sich jedoch bei diesen Tarifen vernachlässigt. Sie erklärten 1926, daß eine Gesundung ihrer wirtschaftlichen und produktionstechnischen Lage sowie ein Zuckerexport erst dann wieder möglich sei, wenn der Eingangszoll von 10 Mark auf 20 Mark erhöht werde; dann würde der Inlandpreis von 20 Mark auf 21,50 Mark steigen[141]). Würde dieses Opfer gebracht, so werde der Landwirtschaft wieder der erforderliche Anreiz zum Rübenbau gegeben, weil das Rübengeld, das damals 90 bis 120 Pfg. betrug, dann auf einen Satz von 190 Pfg. gesteigert werden könnte. Diesen Preis sah die Landwirtschaft bei den herrschenden Gestehungskosten als ausreichend an[141]).

Auf Grund dieser Tatsachen wurde der Zollsatz von 10 Mark auf 15 Mark pro dz am 1. August 1927 erhöht. Dies war zur gleichen Zeit, als die Zuckerverbrauchsabgabe von 21 Mark auf 10,50 Mark ermäßigt wurde. Die Konsumbelastung für den Doppelzentner betrug also jetzt:

15.— + 10,50 = 25.50 gegen vorher
10.— + 21.— = 31.—.

Praktisch hatte die Marmeladen-Industrie durch die Zollerhöhung also keinen Nachteil.

Mit diesem Zollsatz von 15 Mark kam die Zucker-Industrie jedoch im Jahre 1928 schon nicht mehr aus. Die Tschechoslowakei lieferte infolge ihres Dumpings den Zucker weit unter Weltmarktpreis über die Grenze.

135) Statistisches Jahrbuch, 1928, Seite 34.
136) Stromeyer, auf Grund von Errechnungen, a. a. O. Seite 10.
137) Stromeyer, a. a. O. Seite 8.

138) Campe in der Zeitschrift „Die Obst- und Gemüseverwertung", 1913, S. 19. Artikel: Zuckersteuer und Obstbau.
139) Bericht des Vereins der Konserven-Industriellen, 1927, Seite 27.
140) Denkschrift zum 75jährigen Bestehen des Vereins der Zucker-Industrie.
141) Konserven-Industrie, Jahrg. 1926, Seite 483.

Man schlug deshalb eine weitere Senkung der Zuckersteuer vor, um den Verbrauch zu heben. Eine solche Senkung kommt aber auch dem Auslandzucker zugute; sie scheidet zudem aus praktischen Gründen aus, da das Reich die derzeitigen Einnahmen aus dieser Steuer nicht entbehren kann.

Eine Zollerhöhung allein hätte aber auch den Auslandzucker auf die Dauer nicht vom Inland fern gehalten; denn wenn weiter nichts geschieht, als daß die Zölle erhöht werden, so gehen erfahrungsgemäß die Inlandpreise langsamer oder schneller bis zur ungefähren Zollgrenze heran. Der Auslandzucker bleibt dann natürlich weiter im Markt, der Zucker-Industrie ist nicht geholfen, und die Verbraucher hätten den Nachteil, höhere Preise zahlen zu müssen.

Um den Auslandzucker fernzuhalten, war alo bei einer Zollerhöhung erste Bedingung, daß der erhöhte Zoll nicht ausgenutzt werden durfte. Die Zucker-Industrie bot daher der Regierung für den Fall der Zollerhöhung auf 12,50 Mark je Zentner den Abschluß eines Gegenseitigkeitsvertrages an[142]). In diesem verpflichteten sich die Zuckerfabrikanten, den Zoll nach dieser Zollerhöhung nur bis zur bisherigen Grenze von 7,50 Mark auszunützen, gerechnet auf Preisbasis Halle als dem Zentralpunkt der deutschen Zuckerüberschußgebiete.

Diesen Vorschlag nahm die Regierung an und erhöhte mit Wirkung vom 18. Dezember 1928 den Zuckerzoll von 15 auf 25 Mark. Wenn jedoch der Preis, der an der Magdeburger Börse für gemahlenen Mehlis amtlich notiert wird, für prompte Lieferung ohne Steuer und Sack im Durchschnitt eines Monats 21,50 Mark übersteigt, oder wenn ein solcher Preis an der Magdeburger Börse länger als einen Monat nicht notiert wird, so wird der Zollsatz auf 10,50 Mark gesenkt. Den Eintritt des ermäßigten Zollsatzes hat der Reichsfinanzminister zu bestimmen.

Es ist noch eine weitere Sicherheitsklausel in den Vertrag eingefügt; das Gesetz sieht vor, daß ebenfalls der Zoll sinkt, wenn die Zucker-Industrie tatsächlich einen wesentlichen Teil der für den Inlandverbrauch benötigten Zuckermengen zu Preisen hat beschaffen müssen, die unter Berücksichtigung der Frachtparität der einzelnen Fabriken im Monatsdurchschnitt über 21 Mark lagen.

Die deutsche Marmeladen-Industrie, vertreten durch die „Wirtschaftliche Vereinigung für die Konserven-Industrie" hatte gefordert, daß der Zeitraum für die Beobachtung der Preise an der Magdeburger Börse auf 14 Tage herabgesetzt werden möge, da ihr ein Monat zu lang erschien. Weiter hatte sie betont, daß der plötzliche Sprung von 25 Mark auf 10 Mark eine starke Benachteiligung derjenigen Fabriken darstellen könnte, die sich mit Zucker bereits eingedeckt hätten. Man müsse daher die beteiligten Kreise erst hören, ehe man den Zoll reduziere. Da aber die gesetzlichen Maßnahmen

[142]) Vergleiche zu diesen Ausführungen: Handelsteile der Kölnischen Zeitung, Nr. 635 vom 18. November 1928 und Nr. 655b vom 28. Dezember 1928.

nur bis zum 31. Dezember 1931, also verhältnismäßig kurze Zeit gelten sollen, glaubte man, von weiteren Komplikationen absehen zu müssen[143]).

Im übrigen hat die deutsche Marmeladen-Industrie durch die Zollerhöhung unter den genannten Umständen keine Nachteile gehabt; diese hätten leicht eintreten können, wenn man den Zoll einfach erhöht hätte.

b) Der Zuckerbedarf der deutschen Marmeladen-Industrie.

Für die deutsche Marmeladen-Industrie spielt der Zucker eine große Rolle; denn die Marmelade besteht mindestens zur Hälfte, mitunter sogar zu 55—60 %, aus Zucker. Dieser hohe Prozentsatz dient keinesfalls dazu, die Marmelade schmackhaft und genießbar zu machen; im Gegenteil, manchen Leuten sind die deutschen Marmeladen viel zu süß, sofern ihnen keine Fruchtsäuren oder dergleichen zugesetzt sind. Aber der Zuckerzusatz ist in dieser Höhe unbedingt notwendig, um die Marmeladen haltbar zu machen; denn bei allen hochgezuckerten Produkten spielt der Zucker die Rolle eines Konservierungsmittels; diesen Erzeugnissen braucht man keine chemischen Konservierungsmittel mehr zuzusetzen, um die Ware dauerhaft zu machen. Aus diesem Grunde durfte z. B. auch während des Krieges trotz der hohen Zuckerpreise und des Zuckermangels keine Marmelade mit weniger als 50 % hergestellt werden. Marmeladenerzeugnisse, die 49 % oder weniger Zuckerzusatz bei 47,5 % Wassergehalt enthielten, wurden als minderwertig von den Behörden beanstandet[144]). Diese Bestimmung galt auch für den Fall, daß die Marmelade an sich eine genügende Konsistenz hatte.

Damit ist auf eine weitere Funktion des Zuckers in der Marmelade hingewiesen: der Zucker beschleunigt die Gelierung der Marmelade und unterstützt somit die Aufgabe der Pektinstoffe.

Selbstverständlich stellt der Zucker in der Marmelade auch den Hauptnährwert der Marmelade dar; zwar hat das Obst in der Marmelade für die Ernährung eine große Bedeutung; denn es enthält lebenswichtige Nährsalze in harmonischer Form, sowie natürliche, geschmacklich und geruchlich wirkende Aromastoffe, welche die Sekretionsorgane anregen. Aber den Hauptkalorienwert enthält die Marmelade durch den Zucker, der freilich gerade in der Verbindung mit Obst einen doppelt großen hygienischen Wert besitzt[145]).

Nach diesem Hinweis auf die Funktionen des Zuckers in der Marmelade leuchtet es ein, daß eine Marmelade nicht mit Süßstoffen hergestellt werden kann. Abgesehen davon, daß das Süßstoffgesetz von 1902 die Verwendung von Süßstoffen im allgemeinen für das Nahrungsmittelgewerbe verbietet, kommt die Verwertung von Saccharin, Dulcin usw. deswegen nicht in Frage, weil die Marmelade

[143]) Konserven-Industrie, Jahrg. 1928, Seite 757.

[144]) Konserven-Industrie-Kalender 1915.

[145]) Dr. Serger, in: Deutschlands Obstbau und -Verwertung, a. a. O. S. 107.

nicht haltbar sein würde. Die Marmelade könnte vielleicht sehr schmackhaft hergestellt werden, wenn man von dem bitteren Beigeschmack absieht, den die Süßungsmittel leicht beim Kochen erhalten. Aber sie würde ein vollkommen minderwertiges Nahrungsmittel sein, da Saccharin und Dulcin usw. keinerlei Nährwert besitzen.

Für die Marmelade spielt es dagegen keine Rolle, ob bei der Verarbeitung Rohr- oder Rübenzucker verwandt wird. Diese Frage hat für die deutsche Marmeladen-Industrie vorerst weniger Bedeutung als für die ausländischen Fabriken. Es sei jedoch darauf hingewiesen, daß nach Untersuchungen der California-Universität in Amerika mit Rohr- und Rübenzucker hinsichtlich der Eignung für die Marmeladenherstellung gleiche Ergebnisse erzielt worden sind[146]). Lediglich der Gehalt an Süßstoff ist verschieden; denn er beträgt beim

Rohrzuckersaft etwa 11—16 %,
Rübenzuckersaft etwa 13—24 %[146]).

Am besten eignet sich für die Marmeladenherstellung die feinste Art des Zuckers, die gemahlene ungebleichte Raffinade. Rohzucker, der etwa 15—20 % billiger als der raffinierte Zucker ist, läßt sich dagegen nicht gut für die Marmeladenbereitung verwenden, da er durchschnittlich nur 94 % Reinzucker enthält. Der Rest besteht aus Melasse und Salzen, die dem Zucker einen mehr oder weniger unangenehmen Geschmack und Geruch geben, der naturgemäß auch auf die damit hergestellte Marmelade übergehen würde.

Wie hoch augenblicklich der Bedarf der deutschen Marmeladen-Industrie an Zucker ist, läßt sich nicht genau angeben, da jegliche statistischen Unterlagen fehlen. Lediglich eine einzige Zahl ist in der Nachkriegszeit genannt worden, die sich jedoch nicht auf die Marmeladen-Industrie allein, sondern auf die ganze Obstkonserven-Industrie bezog. Im Jahre 1921 schätzte der „Verein der Konserven-Industriellen" in Mainz den Zuckerbedarf der gesamten Früchtekonserven-Industrie auf 16 000 dz. Diese Zahl ist jedoch wohl selbst für die damalige Zeit zu gering bemessen gewesen, auch wenn man bedenkt, daß damals fast gar keine Obstkonserven und weniger Marmelade als heute hergestellt wurde.

Der Zentralverband der Zuckerfabriken schätzt den Zuckerverbrauch der deutschen Marmeladen-Industrie für die heutige Zeit auf 300 000 dz; diese Menge stimmt mit der Zahl überein, die man auf Grund rechnerischer Erwägung ermitteln kann.

Schätzt man den heutigen Marmeladenverbrauch und die -Produktion auf 1,2 Millionen Zentner, so stellt sich der Zuckerbedarf der Marmeladen-Industrie bei einem Zuckergehalt von

146) Konserven-Industrie, Jahrg. 1927, Seite 75.

50 % auf 300 000 dz,
55 % auf 330 000 dz,
60 % auf 360 000 dz.

Selbst in letzterem Falle stellt dieser Bedarf der Marmeladen-Industrie an Zucker gegenüber dem Gesamtverbrauch in Deutschland nur einen geringen Teil, nämlich etwa 3 % dar, und verglichen mit dem Weltzuckerverbrauch spielt er nur eine ganz untergeordnete Rolle. Während des Krieges war der Zuckerbedarf der Marmeladen-Industrie dagegen zeitweise von ganz enormer Bedeutung, da die Koma mit einem Gesamtverbrauch von 3 000 900 Zentner im ganzen 21,32 % der Gesamterzeugung von 26 500 000 Zentner abgenommen hat[147]).

Insofern ist es verständlich, daß die Zucker-Industrie es nicht nötig hat, auf die Wünsche der deutschen Marmeladen-Industrie Rücksicht zu nehmen und den Marmeladenfabrikanten auch nur etwas nachzugeben. Sie braucht nicht zu befürchten, daß sie bei Zoll- oder Steuererhöhung einen bedeutenden Ausfall durch den Rückgang der Marmeladenherstellung haben könnte; dafür spielt der Bedarf der Marmeladen-Industrie eine zu geringe Rolle.

Anders ist dagegen die Lage der Marmeladen-Industrie. Es sei nochmals darauf hingewiesen, daß die Marmelade ein Pfennigartikel ist, bei welchem neben der Fracht der Zuckerpreis von ausschlaggebendster Bedeutung ist. Erhöht sich der Zuckerpreis auch nur um 2 Pfennige, so bedeutet dies eine Steigerung des Marmeladenpreises um einen Pfennig, und es ist bei der starken Konkurrenz der Fette leicht zu befürchten, daß der Marmeladenkonsum nachlassen wird. Die Marmeladen-Industrie wird also gut daran tun, mit den Zuckerfabrikanten in gutem Einvernehmen zu bleiben. Sie darf sich bei ihren Kämpfen um die Existenz nicht zu oppositionell einstellen und zwar um so weniger, als die finanziell wenig starken Marmeladenfabrikanten einer relativ fest gefügten Einheit der Zuckerfabriken gegenüberstehen.

147) Jüttner, a. a. O. Seite 34.

Lebenslauf.

Ich wurde am 29. Juni 1906 als Sohn des Kaufmanns Franz Zentis in Aachen geboren. Nach vierjährigem Besuch der Volks- bezw. Vorschule und neunjährigem Besuch des Realgymnasiums in Aachen bestand ich Ostern 1925 die Reifeprüfung. Im Sommersemester 1925 bis einschließlich Sommersemester 1926 hörte ich wirtschaftswissenschaftliche und juristische Vorlesungen an der Universität in Freiburg, kam im Winter 1926 zur Universität nach Köln und bestand hier im Mai 1928 die kaufmännische Diplomprüfung. In den folgenden Semestern bereitete ich mich für die Doktorprüfung in Köln vor.

30737

END OF
TITLE